

## **CHOUX À LA CRÈME CARAMEL**

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Coût/portion: € 1.91



Préparation: 40 minutes



Cuisson: 25 minutes

## **INGRÉDIENTS** POUR 4 PORTIONS

8 pièces Choux (surgelés ou fait maison) 300 g Kiri® Bio 100 g de sucre en poudre 20 g de beurre demi-sel 100 ml de crème liquide entière 40 g de fondant pâtissier

## **PROGRESSION DE LA RECETTE**

- 1. Décongeler les choux en enceinte réfrigérée.
- 2. Faire un caramel à sec avec 100 g de sucre. Décuire à la crème chaude, ajouter le beurre. Débarrasser et laisser refroidir. En prélever 30 g pour parfumer le fondant.
- 3. Fouetter le Kiri© bio avec le caramel. Mettre en poche munie d'une douille lisse de 9 mm
- 4. Garnir les choux. Chauffer le fondant à 35°C, ajouter les 30 g de caramel, mélanger. Glacer les choux, les débarrasser sur grille.



bel-inspirations.fr

LES bel