Crème Brûlée au Café Arabica
24 ramequins

1. 2 sachet de Crème Brûlée à la vanille Bourbon alsa Professionnel
   2 L de crème liquide UHT entre 30 et 35% de MG
   2 L de lait demi-écrémé
   80 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalcé

   Dans un récipient, délayer les sachets de préparation dans une partie du lait froid.
   Dans une casserole, porter à ébullition le reste du lait avec la crème liquide et l'extrait de café.
   A ébullition, verser le premier mélange dans la casserole puis cuire 2 minutes sans cesser de remuer.
   Répartir la crème dans les ramequins à l'aide d'un entonnoir à piston.
   Réfrigérer à 4°C.
   Au moment de servir, répartir de la cassonade sur toute la surface puis caraméliser.