Crème brûlée Vanille et Fraise
24 portions

1. 2 kg de fraises
   50 g de sucre en poudre
   1 sachet de 270 g de Crème Brûlée à la vanille Bourbon alsa Professionnel
   1 L de crème liquide UHT entre 30 et 35% de MG
   1 L de lait demi-écrémé
   150 g de sucre cassonade

   Laver et découper les fraises en petits morceaux réguliers.
   Dans une cocotte, déposer les fraises et le sucre, faire cuire à feu très doux et à couvert pendant 15 min, en mélangeant régulièrement. Ajouter un peu d'eau si besoin. Laisser tiédir.
   Déposer dans chaque ramequin 2 cuillerées à soupe de compotée de fraises. Mettre au frais.
   Délayer le sachet de préparation pour Crème Brûlée à la vanille Bourbon alsa Professionnel avec une partie du lait froid.
   Dans une casserole, porter à ébullition le reste de lait et la crème.
   A ébullition, verser le mélange initial dans la casserole et cuire 2 minutes sans cesser de remuer.
   Verser la crème dans les ramequins, sur la compotée de fraises.
   Mettre au frais au moins 3h.
   Répartir 1 cuillerée de cassonade sur toute la surface puis caraméliser au chalumeau.

2. ***ASTUCE***

Il est possible de remplacer la compotée de fraise par 50 g de Fourrage Fraise Selection Ancel par personne.