Pot de crème façon fraisier, croquants d’amandes et gariguettes de Provence
50 portions

1. ***POT DE CRÈME FAÇON FRAISIER***

1 sachet(s) de 370 g de Pot de Crème façon Fraisier alsa Professionnel
1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T
400 g de fraise
500 g de Sauce Fraise alsa Professionnel

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l’aide d’un fouet jusqu’à complète dissolution puis revenir à ébullition. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

2. ***MONTAGE & FINITION***

100 g de fraises
450 g de biscuit aux amandes
50 g de basilic

Dans le fond d’une verrine, déposer une cuillère à soupe de fraises coupées en brunoise et napper

d’un trait de sauce fraise alsa Professionnel. Disposer l’appareil sur le dessus. Réserver au frais. Pour le dressage final, disposer sur le dessus de la verrine, des brisures de biscuits aux amandes, de la brunoise de fraise et une feuille de basilic frais.