Pot de crème au chocolat Bio Coco
24 portions

1. 1 sachet(s) de 260 g de Pot de Crème au Chocolat Bio alsa Professionnel
   1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
   1 L de crème liquide U.H.T bio
   120 g de noix de coco râpée bio

   Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
   Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange.
   Revenir à ébullition tout en remuant.
   Répartir dans des ramequins.
   Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
   Démouler et poudrer de noix de coco râpée et servir.