Verrine du Roussillon abricot pistache
100 portions

1. ***ENTREMETS FLAN PISTACHE***

   5 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
   415 g (1/2 sachet) d'Entremets-Flan Parfum Pistache alsa Professionnel

   Porter le lait à ébullition. Hors du feu, verser la préparation pour entremets flan parfum pistache alsa Professionnel dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

2. ***CHANTILLY***

   1L de Crème liqudie U.H.T
   50 g de Sucre glace

   Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre glace et réserver dans une poche à douille cannelée.

3. ***DRESSAGE***

4,5 Kg de Fourrage Abricot Sélection ancel
500 g de Pistache (optionnel)

Au moment de servir, déposer une couche de fourrage abricot sélection ancel et une pointe de chantilly sur la verrine. Parsemer de pistaches (optionnel).