



100% tierfreundlich • 100% vegetarisch

noix gras crema-catalana

100	g	eigelb
100	g	milch
150	g	vollrahm
200	g	noix gras terrine
1	x	salz und pfeffer
1	x	roh Zucker

- milch und rahm aufkochen
- noix gras untermixen
- unter ständigem rühren zum eigelb giessen
- mit salz und pfeffer abschmecken
- passieren
- in schälchen einfüllen
- gut mit folie bedecken
- bei 96°C dampf ca. 40 min. pochieren (crème muss fest sein)
- erkalten lassen

fertig stellen:

- roh Zucker gleichmässig über die crème verteilen
- mit einem bunsenbrenner braun karamellisieren