

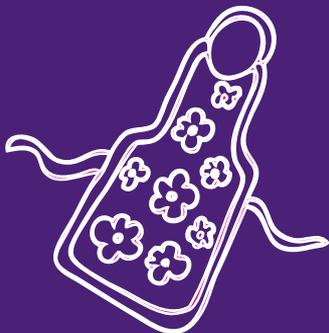
CRÈME BRULÉE

Énergie	kcal	453
Lipides	g	45,2
Glucides	g	2,3 (2,5 parts)
Protéines	g	9,1

pour 2,3 g de glucides / 2,5 parts de glucides

INGRÉDIENTS*

KetoCal® 4:1 Vanille	g	15
Crème fraîche 40 % MG	g	60
Jaune d'œuf	g	35
Édulcorant type Ginko®	quelques gouttes	
Extrait de vanille (sans sucre)	2 gouttes	
Eau	mL	30



Difficulté ★★ | Préparation 20 min. | Cuisson 10 min. | Refroidissement 2 h.



Portion 1
Desserts

CRÈME BRULÉE

- Battre les jaunes d'œufs minutieusement.
- Diluer le **KetoCal® 4:1 Vanille** dans l'eau, puis ajouter la crème fraîche, l'extrait de vanille, un trait d'édulcorant et mélanger.
- Ajouter ensuite les jaunes d'œufs battus et fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Verser la préparation dans des ramequins à four et cuire au bain marie 30 minutes à 150 °C.



* Tous les calculs diététiques ont été réalisés par M^{me} Grouazel et M^{me} Chiquot, diététiciennes à l'hôpital Bicêtre