



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Crème anglaise

NOMBRE DE COUVERTS : CVTS

POIDS DE LA PORTION ML

PRIX PAR PORTION : EUROS

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Œufs	15	Pce	0,29	4,35	Coq des Prés
Crème fraîche	1,50	L	7,15	10,70	
Sucre	0,25	Kg	3,17	0,79	
TOTAL				15,84	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

- 1) Clarifier les œufs
- 2) Réaliser un ruban avec le sucre et les jaunes d'œufs
- 3) Faire chauffer la crème et verser sur le ruban en fouettant
- 4) Mettre le mélange à feu doux et cuire à la nappe