



DESSERT

Crème au chocolat

avec La Vache qui rit® Formule Plus



BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

La Vache qui rit® Formule Plus apporte dans cette recette, à la portion :

- + 226,6 mg de **calcium**, soit + 242%
- + 2,4 µg de **vitamine D**, soit + 300%
- + 2 g de **protéines**, soit + 35,7%

par rapport à une recette traditionnelle avec de la crème (30% MG).



DESSERT

Crème au chocolat avec La Vache qui rit® Formule Plus

Temps de préparation : 10 min. - Temps de cuisson : 20 min.

Ingrédients pour 100 convives :

- 5 L de lait
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 700 g de chocolat de couverture
- 2,1 L d'œufs
- 280 ml de jaune d'œufs
- 700 g de sucre

Progression de la recette :

1. Faire chauffer le lait et **La Vache qui rit® Formule Plus**.
2. Verser sur le chocolat et bien mélanger.
3. Faire blanchir les œufs et les jaunes avec le sucre.
4. Verser dans le mélange précédent, bien mélanger.
5. Remplir des ramequins et cuire au four mixte à 120°C pendant 20 minutes.
6. Refroidir immédiatement.

Astuce du chef : vous pouvez agrémenter cette crème avec une chantilly façon liégeois ou un caramel beurre salé.



Disponible en format
1 kg ou 5,5 kg



Valeurs nutritionnelles pour une portion de 100 gr : Énergie : 630 kJoules / 151 kcal – Matières grasses : 8,1 g dont 4,4 g d'AGS – Glucides : 12,2 g dont 11,8 g de sucres – Fibres : 0,8 g – Protéines : 7,1 g – Sel : 0,4 g – Calcium : 297 mg – Vitamine D : 3 µg