

Petites crèmes renversantes cranberry framboise



# Petites crèmes renversantes cranberry framboise



## Pour 6 personnes

- 1/2 litre de lait de riz
- 4 jaunes d'œufs
- 80 ml de sirop cranberry framboise bio\* Maison Meneau
- quelques gouttes de sirop cranberry framboise bio\* Maison Meneau

**Préférez les ingrédients issus de l'agriculture biologique**

## VERSION FRUITÉE DES CRÈMES DESSERT DE NOTRE ENFANCE.

Sucrées au sirop cranberry framboise bio\*, rien de plus simple et sain que ces petites crèmes que vous pourrez même essayer de renverser à moins que vous ne préfériez garder le sirop pour la fin !

Fouetter énergiquement les jaunes d'œufs puis ajouter le lait de riz et le sirop cranberry framboise bio\*.

Mélanger.

Verser dans des petits moules individuels allant au four et les placer dans un plat au bain marie.

Verser quelques gouttes de sirop qui viendront naturellement se placer au fond des moules.

Cuire 35 minutes à 180 °.

Laisser refroidir et placer au frais.

**Coût :** Bon marché € - Prix moyen €€ - Cher €€€

**Degré de difficulté :** Facile 🍷 - Délicat 🍷🍷 - Difficile 🍷🍷🍷

**Temps de préparation :** ⌚ **Temps de cuisson :** 🕒

**Indice glycémique :** bas 🍷 - moyen 🍷🍷 - élevé 🍷🍷🍷

\*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique

FABRICATION ARTISANALE



LE PLAISIR DU GOÛT

Maison Meneau  
18 avenue Pasteur - 33450 Saint Loubès  
contact@meneau.com  
Tel 05.57.97.14.60 - Fax 05.57.97.14.65  
www.meneau.com

Pour votre santé,  
évitée de grignotez entre les repas

Contact Presse :  
Stéphanie Gentilhomme - Port. 33 (0)6 84 61 62 68  
stephaniegentilhomme@rendezvous-rp.com  
Emeline Réthoré - Tél. 33 (0)1 45 41 13 20  
emeline@rendezvous-rp.com