

CROZETS *Au lait et à la vanille, pointe de menthe*



Dessert



Crozets et
Tagliatelles



Nb. portions

4



Préparation

10 MIN



Cuisson

4 MIN



INGRÉDIENTS

- 250g de Crozets frais Saint Jean
- 1L de lait
- 2 gousses de vanille
- 60g de sucre en poudre
- Quelques feuilles de menthe

RECETTE

Préparation

- Dans une casserole, faire chauffer le lait et ajouter la vanille préalablement fendue en deux et grattée
- Laisser infuser une quinzaine de minutes
- Porter ensuite le lait à ébullition et introduire les crozets
- Cuire les crozets dans le lait pendant une dizaine de minutes en remuant régulièrement
- Ajouter le sucre, mélanger
- Laisser tiédir

Dressage

- Déposer les crozets au lait au fond d'un petit bol
- Ajouter de la menthe ciselée
- Dégustez sans attendre !

ASTUCE

Pour plus de gourmandise, vous pouvez également ajouter une cuillère de caramel au beurre salé sur votre dessert !