

**DESSERT**

NB DE COUVERTS : 10

 10 MIN  20 MIN**PÉPINETTES**

ALPINA SAVOIE : 300 g

JAUNE D'ŒUF : 50 g

LAIT : 1,5 L

CRÈME FLEURETTE : 50 cl

SUCRE : 150 g

COULIS CAMEL AU BEURRE  
SALÉ

VANILLE

## *Pépinettes au lait et caramel au beurre salé*

Chauffer à frémissement le lait et la crème avec la vanille.  
Ajouter les Pépinettes, le sucre et cuire pendant 15 min à feu  
doux, en remuant.

Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et cuire 2 min tout en  
remuant.

Remplir le pot en alternant pâtes au lait et coulis de caramel  
au beurre salé.

Servir chaud ou froid.

