



**Bonneterre**
le meilleur de la Terre



Délice chocolaté au soja «façon crème brûlée»



Ingrédients pour 2 personnes.

- 25 cl de Soja du Chef Bonneterre
- 2 jaunes œufs Bonneterre
- Sucre Roux bio
- 1/2 orange bio
- 2 cuillères à soupe de Cacao Maigre Bonneterre
- 3 pincées de Mélange 4 Epices Bonneterre



Préparation

1. Dans un récipient mélangez les jaunes à 1 cuillère à soupe de sucre roux.
2. Y intégrez le cacao maigre et les épices.
3. Délayez progressivement le tout avec 25 cl de Soja du Chef.
4. Pressez la 1/2 orange et l'intégrez à la crème.
5. Répartissez la préparation dans 2 ramequins.
6. Faites cuire à feu très doux (temp < 105°C) pendant 45mn. Attention la cuisson est le secret de réussite de cette recette. Privilégiez le bain-marie pour éviter l'ébullition de la préparation.
7. Laissez reposer après cuisson (la texture doit être encore légèrement liquide en surface) et mettez au frais.
8. Avant dégustation, saupoudrez de sucre roux et faites dorer la couverture à la flamme ou au grill.

