



Crème aux œufs

SUR UN SABLÉ
ACCOMPAGNÉE DE CASTILLES



Pour 4 personnes :

- 4 crèmes aux œufs Avi-Charente
- 4 sablés pur beurre type « palets bretons »
- 1 belle grappe de castilles

Mettre les crèmes au œufs au congélateur 1h avant de commencer la recette.

Sortir les crèmes aux œufs du congélateur et les découper grâce à un emporte-pièces du même diamètre que les sablés.

Déposer délicatement chaque disque de crème sur un sablé et laisser revenir 1/4h à température ambiante.

Décorer chaque crème de quelques castilles et servir.

Bonne dégustation !

Astuce : les chutes de crème aux œufs peuvent être mélangées à de la confiture de fruits rouges et servir en traits de décoration dans l'assiette.