



Crèmes Nappage



20 min	10 min	10 min	0	103
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

100 g **Sucre semoule**
5 cl **Eau**
4 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation du nappage

- 1 Faire revenir l'eau et le sucre à feu très doux en remuant régulièrement afin que le mélange ne caramélise pas.
- 2 Dans le même temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 bonnes minutes.
- 3 Essorer les feuilles de gélatine.
- 4 Ajouter les feuilles de gélatine à la préparation et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes.
- 5 Eteindre le feu et laisser refroidir le nappage pendant quelques minutes.
- 6 Etaler le nappage à l'aide du pinceau.