



Crème de Turrón

Préparation : 5 minutes

Pour un pot d'environ 350 g :

- 150 g de Turrón
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème fleurette
- quelques feuilles de romarin (facultatif)

Dans un blender ou un robot à couteaux, mixer le Turrón quelques secondes à vitesse maximale afin de le réduire en miettes.

Transférer dans une casserole et ajouter le lait et la crème.

Faire chauffer environ 8 minutes sur feu moyen.

Retirer du feu et mixer à nouveau afin d'obtenir une crème onctueuse en ajoutant éventuellement quelques feuilles de romarin.

Conserver au réfrigérateur.