

les recettes d'Alice

Crème brûlée au parmesan, tomate et basilic



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



60 minutes



Facile

INGREDIENTS

500 gr de crème liquide
10 jaunes d'oeufs
4 c à s de parmesan râpé
2 c à s de basilic haché
6 pétales de tomates séchées
cassonade

MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins
1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole mettre à bouillir la crème.
- 2- Fouetter légèrement les jaunes dans un saladier puis verser petit à petit la crème dessus, bien mélanger. Ajouter le parmesan râpé et le basilic. Assaisonner.
- 3- Découper les tomates en petits morceaux et les placer dans le fond des ramequins.
- 4- Verser la crème dans les ramequins et cuire au four à 130° au bain marie 50 min. Refroidir.
- 5- Saupoudrer la cassonade sur les crèmes puis brûler au chalumeau.

CONSEILS ET ASTUCES

Cette recette est très sympathique en mise en bouche

Alice Délice

