

les recettes d'Alice

Crème brûlée aux asperges et mini cake au chorizo



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



60 minutes



Facile

INGREDIENTS

200 gr de pointes d'asperges	80 gr de farine
2 oeufs	40 gr de mini chorizo
40 cl de lait	2 oeufs
10 cl de crème liquide	6 cl de lait, 5 cl d'huile
40 gr de parmesan râpé	1 c à c de graines de pavot
Cassonade	¼ de c à c de levure chimique

MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins 1 éplucheur à asperge 1 moule à mini cake en silicone
1 chalumeau de cuisine 1 mixeur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les pointes d'asperges. Mettre dans une casserole le lait et la crème et faire cuire à feu doux les asperges dedans 15 min.
- 2- Ensuite mixer les asperges et le lait.
- 3- Fouetter les œufs et verser la préparation dessus. Assaisonner et ajouter le parmesan. Bien mélanger, verser dans les ramequins et cuire au bain marie 20 min à 160°. Refroidir.
- 4- Dans un saladier fouetter les œufs, la farine, la levure puis ajouter petit à petit l'huile, le lait et assaisonner. Couper le chorizo en rondelles et les ajouter à la pâte ainsi que le pavot. Verser dans les moules et cuire 15 min à 180°.

CONSEILS ET ASTUCES

Saupoudrer les crèmes de cassonade et brûler au chalumeau.

Alice Délice

