

les recettes d'Alice

Crème brûlée au chèvre et myrtilles



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



30 minutes



facile

Ingrédients

1 crottin de chavignol sec
10 cl de crème liquide
125 gr de myrtilles
6 jaunes d'oeufs
5 brins de thym

Cassonade
20 cl de lait
1 gousse de vanille

Matériel nécessaire

4 petits ramequins 1 chalumeau de cuisine

Préparation et réalisation

- 1- Faire chauffer dans une casserole la crème et le lait puis ajouter le thym et la gousse de vanille fendue en deux. Laisser infuser 10 min.
- 2- Fouetter les jaunes et verser le lait filtré dessus puis le chèvre râpé, assaisonner.
- 3- Répartir les myrtilles dans les ramequins et verser la préparation dessus.
- 4- Cuire au four à 110° 25 min. Refroidir.
- 5- Saupoudrer les crèmes avec la cassonade et brûler avec le chalumeau de cuisine.

Conseils et astuces

Ces crèmes brûlées peuvent servir de mise en bouche avant le repas.

Alice Délice

