

Crème brûlée carotte-clementine



INGREDIENTS

4 clémentines	50 cl de lait
400 gr de carottes	25 gr de beurre
4 oeufs	80 gr de miel
20 cl de crème fraîche	cassonade

MATERIEL NECESSAIRE

6 ramequins 1 mixeur 1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher et tailler les carottes en rondelles. Dans une casserole verser les carottes, le lait, le beurre et 1 pincée de sel. Couvrir et cuire 15 min jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
- 2- Mixer le tout puis ajouter la crème, le miel, les œufs battus.
- 3- Eplucher les clémentines et les répartir dans les ramequins puis verser la préparation dessus.
- 4- Cuire au four à 120° 45 min.
- 5- Laisser refroidir au froid.
- 6- Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour vérifier la cuisson bouger les ramequins la crème doit être figée.

Alice Délice

