



Crème brûlée aux Saint Jacques et safran



6

Difficulté



15 min



-



15 min

Pour commencer l'année, une verrine qui a reçu beaucoup de compliments durant ces fêtes de fin d'année, une version salée de la crème brûlée...



Ingrédients :

- 30 petites noix de Saint jacques
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail haché
- 3 jaunes d'œufs
- 1 pincée de safran
- 10cl lait
- 1/2 cuil à café de maïzena
- 10cl crème liquide
- 2 cuil à café de cassonade
- Aneth
- Amandes effilées
- Sel
- Poivre

Préparation :

Couper les noix de saint jacques en petits dés si vous utilisez des grosses. Faire revenir dans une poêle, avec l'huile d'olive, les noix de saint jacques et l'ail, saler et poivrer.

Dans une casserole, fouetter les jaunes d'œufs avec le safran, un peu de sel et de poivre. Ajouter le lait, puis la maïzena délayée dans la crème et bien mélanger. Faire épaissir sans cesser de remuer.

Répartir dans les verrines les noix de Saint Jacques, puis la crème. Saupoudrer de cassonade et caraméliser avec un chalumeau.

Pour la déco, vous pouvez ajouter quelques amandes effilées, un peu d'aneth et enfin laisser place à la dégustation...

Vous pouvez aussi préparer vos verrines à l'avance et les passer quelques minutes au four avant de les servir.