

Crème brûlée au Beaufort



Préparation :20 mn

Cuisson : 25 mn (45 mn dans mon four)

Les ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Beaufort râpé

25 cl de crème fraîche liquide

12 cl de lait demi-écrémé

4 jaunes d'œufs

Pour la poudre de lard :

50 g de lard fumé taillé en fines lamelles

25 g de chapelure

Faire bouillir la crème liquide avec le lait et ajouter le Beaufort râpé, bien mélanger, poivrer. Mettre cette préparation dans un saladier, laisser tiédir et ajouter les jaunes d'œufs en fouettant. Répartir dans 4 ramequins et mettre à four préchauffé à 110° pendant 25 mn (45 mn). Retirer les ramequins du four et laisser refroidir à température ambiante puis réserver au réfrigérateur.

Dans le four toujours allumé déposer les fines lamelles de lard sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 25 mn environ.

Mixer le lard avec la chapelure et en saupoudrer les crèmes brûlées avec cette poudre de lard. Placer 30 s les ramequins sous le grill du four pour faire croustiller la chapelure.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>