

CREME BRULEE AU FROMAGE DE CHEVRE

Pourquoi devoir choisir entre fromage ou dessert ?

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 40 minutes
- prise au froid d'environ 4 heures



Ingrédients :

- 100g de fromage de chèvre
- 3 jaunes d'œufs
- 15cl de crème liquide
- 10cl de lait demi-écrémé
- Cassonade

Préparation :

- 1) Faire préchauffer le four à 100°C (th.3-4).
- 2) Dans une casserole, faire fondre le fromage de chèvre avec le lait et la crème liquide à feu moyen. Bien mélanger le tout jusqu'à ce que le fromage soit totalement fondu.
- 3) Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs et verser la préparation au fromage encore chaude dessus, sans jamais cesser de remuer. Le mélange obtenu doit être homogène.
- 4) Répartir la préparation dans quatre ramequins individuels.
- 5) Placer les ramequins dans un plat rempli d'eau et mettre à cuire au bain-marie à four chaud environ 40 minutes.
- 6) Les crèmes sont cuites quand les bords sont cuits, commençant à dorer et que le centre est encore légèrement tremblotant.
- 7) Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.
- 8) Avant de servir, verser de la cassonade sur la surface des crèmes puis passer au chalumeau pour faire fondre le sucre et qu'il caramélise en une belle petite croûte cassante en surface.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Choisir un fromage de chèvre qui a du vécu, du corps, de l'expérience... bref, qui a du goût !