

# CRÈME BRÛLÉE À L'ORTIE, GLACÉE AU RAIFORT



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Orties	50 gr (nettoyées et égouttées)
Jaunes d'oeufs	2 pc (pour la crème)
crème fraîche	150 ml (20% de matières grasses)
sel	1 pincée (pour la crème)
jaune d'oeuf	1 pc (pour la glaçage)
crème fraîche	1.50 c. à s. (20% de matières grasses pour le glaçage)
Raifort	8 gr
Sel, poivre	

## Préparation

1. Préparer les orties : blanchir les orties, égoutter, rafraichir immédiatement et bien presser pour en extraire un maximum d'eau.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Préparer l'appareil : tiédir la crème fraîche et le sel. Verser sur les jaunes d'œufs et fouetter. Ajouter les orties à la préparation. Mixer, filtrer (sauf si évitable) et rectifier l'assaisonnement.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Verser l'appareil dans des ramequins et cuire au bain-marie à 100° pendant +/- 45 minutes.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Préparer le glaçage : fouetter la crème salée aux 3/4. Mélanger les jaunes d'œufs et le raifort. Incorporer ce mélange à la crème fraîche.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Finition : répartir 1 c. à s. de la crème de raifort sur chaque ramequin et passer au grill ou griller avec le chalumeau.  
\_\_\_\_\_

