

CRÈME BRÛLÉE AU FAUX GRAS ET REINE-DES-PRÉS



Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|-----------------|---------------------------------|
| crème fraîche | 45 cl (40% de matières grasses) |
| Faux-gras | 40 gr |
| jaune d'oeuf | 3 pc |
| Sucre | 10 gr |
| Reines-des-prés | 10 gr |
| Sucre roux | Quantité souhaitée |
| Sel, poivre | |

Préparation

1. Préparer la reine des prés : laver, éponger et hacher la reine-des-prés.

2. Préparer l'infusion : chauffer la crème fraîche. Retirer du feu, ajouter la reine des prés, laisser refroidir et infuser. Filtrer.

3. Préparer l'appareil : fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la crème parfumée, le faux-gras, bien fouetter (ou mixer), assaisonner. Répartir l'appareil dans des mini-caquelons. Cuire au bain-marie à 120° pendant 20 à 30 minutes.

4. Finition : à la sortie laisser refroidir, saupoudrer de sucre roux et caraméliser.

