

CRÈME BRÛLÉE AU FAUX GRAS ET REINE-DES-PRÉS



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	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	0 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.
