## CRÈME BRÛLÉE AU FAUX GRAS ET REINE-DES-PRÉS X CUISINE SAUVAGE

## 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	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 fraiche. 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 minicaquelons. Cuire au bain-marie à 120° pendant 20 à 30 minutes.
4.	Finition : à la sortie laisser refroidir, saupoudrer de sucre roux et caraméliser.