



Crème brûlée à la moelle



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 20 min

 Temps actif: 20 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 6 personnes

200 g moelle suisse grillée
7.5 dl lait froid
4 morceau jaunes d'œuf
150 g sucre de canne
1 pincée sel

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

517 kcal
8 g de protéines
41 g de glucides
30 g de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

Conseil

La moelle confère à ce dessert une délicate note d'umami. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter d'autres arômes au mélange de crème brûlée, par exemple du sucre vanillé, du poivre, des grains de piment ou du safran.

Préparation

1 Faire cuire la moelle au four pendant 20 minutes à 180° C, l'extraire et la laisser bien refroidir. Mixer ensemble tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Attention: la moelle et le lait doivent être bien froids afin d'éviter la coagulation. Passer ensuite le mélange au tamis, le verser dans de petits ramequins à crème brûlée et faire cuire au bain-marie à 120° C. Juste avant de servir, saupoudrer de sucre de canne et caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.