Crème brûlée à la moelle

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.