



# 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](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.