

Crème brûlée au sang



La différence est là.

- Durée totale: 1 h
- Temps actif: 20 min
- Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

Ingredients

- 2.5 dl** sang de boeuf
- 200 g** crème entière
- 50 g** crème acidulée
- 50 g** sucre
- sel

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 307** kcal
- 13 g** de protéines
- 14 g** de glucides
- 22 g** de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Conseil

Accompagner de choucroute fine, de pommes, de poires ou de cerfeuil. Si le goût est trop prononcé, remplacer 100 g de sang par 100 g de crème. Également très bon en tartines.

Préparation

- 1 Mixer tous les ingrédients. Disposer le mélange dans de petits récipients graissés, les couvrir d'aluminium. Faire pocher le mélange (couvert) dans un bain d'eau chaude (jusqu'aux 3/4 de la hauteur des récipients) à 100° C pendant 25-35 minutes.
- 2 Caraméliser la crème: répartir les 50 g de sucre sur la crème et faire caraméliser à l'aide d'un bec Bunsen ou au four préchauffé à 250° C pendant 4 minutes environ. Servir immédiatement, idéalement avec des toasts et une petite salade acidulée.

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.



La différence est là.

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.