

# Crème brûlée au sang



**Mon choix.**

 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](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.



**Mon choix.**

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.