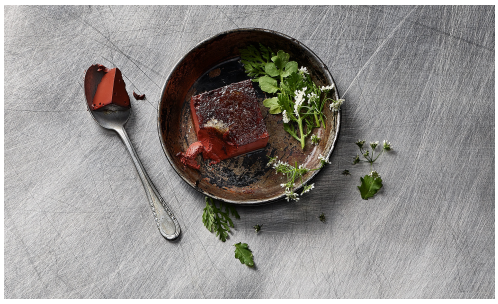
Crème brulée au sang

Viande Suisse
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 ? 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.

Viande Suisse

Mon choix.

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.

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE