

Crème brûlée aux cèpes

Recette de Daniel Zenner

Pour 6 personnes, ayez :

- *5 jaunes d'œufs
- *75 g de sucre semoule
- *40 cl de crème fleurette
- *10 cl de lait entier
- *20 g de cèpes séchés
- *30 g de sucre cassonade

La préparation :

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre pendant une petite minute
 - Faire bouillir la crème et le lait, ajouter les cèpes séchés
 - Laisser infuser quelques minutes
 - Mixer l'ensemble puis remettre à chauffer.
 - Verser sur le mélange jaune-sucre, écumer.
 - Remplir des moules à crème brûlée
-
- Cuire doucement au four pendant 15 à 20 mn à 100°, suivant la grosseur des moules employés
 - Laisser au frais quelques heures avant de caraméliser comme une crème brûlée classique

Les conseils du chef :

Servir un muscat vendange tardive