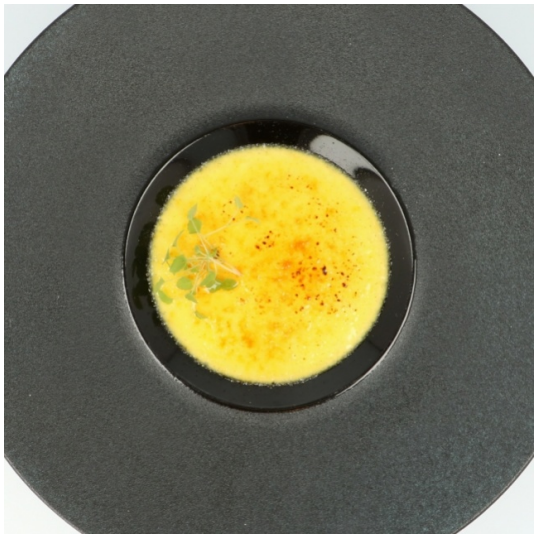
Crème brûlée à la citronnelle



Ingrédients

10

- 1 l de lait frais entier
- 575 g de sucre cristallisé
- 375 g de purée de citronnelle Bresc
- 40 g de sucre vanillé
- 18 jaunes d'œuf
- 3 dl de crème fraîche
- Cresson-lime

Méthode de préparation

Mélanger le lait et le sucre vanillé dans une casserole et faire bouillir. Ajouter hors du feu la purée de citronnelle. Battre les jaunes d'œuf avec 180 grammes de sucre cristallisé jusqu'à formation d'une liaison. Verser le lait chaud sur le mélange aux œufs, puis ajouter la crème fraîche. Filtrer la préparation dans une passoire fine et répartir dans les ramequins individuels. Enfourner pour 35 minutes à 80 °C. Laisser refroidir. Saupoudrer les ramequins d'une fine couche de sucre. Faire brûler le sucre en une belle couche de caramel. Décorer de cresson-lime. Servir tiède.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000