

Crème brûlée à la banane et Bleu d'Auvergne, cassonade

Recette pour 12

Description

Un mariage de saveurs légèrement déroutant, mais surprenant.

L'astuce du chef

Cette base de recette vous permet de réaliser les crèmes brûlées aux parfums que vous souhaitez.

Il est possible aussi de cuire les crèmes brûlée, avec la technique du nain-marie, dans ce cas-là, vous pouvez monter la température de votre four.

Ingrédients

Crème brûlée

- 750 Ml Crème 35%
- 125 Gr Fromage Bleu d'Auvergne
- 225 Ml Lait
- 6 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre

Finition

- 2 Unité(s) Banane
- 6 Cuil. à soupe Cassonade

Préparation

- Temps de préparation **160 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **212 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Crème brûlée au fromage Bleu d'Auvergne

Dans une casserole, mettez le lait, portez à ébullition, ajoutez hors du feu le fromage bleu d'Auvergne émiettés en fouettant.

Ajoutez la crème et mélangez bien, utilisez la mixette à main.

Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet sans blanchir. Ajoutez le produit laitier avec le fromage, mélangez à nouveau.

Versez le mélange de crème brûlée dans les ramequins de votre choix, placez-les sur une plaque de cuisson. Placez la plaque au centre de votre four, comptez environ 45 min minimum de cuisson, vérifiez et ajoutez du temps si nécessaire.

Réservez au réfrigérateur pendant deux heures.

Montage et finition

Une fois les crèmes brûlées bien refroidit, recouvrez la surface des crèmes de belles rondelles de banane. Saupoudrez les bananes de sucre cassonade, les caraméliser avec un chalumeau, émiettez un peu de Bleu si vous le souhaitez, servez.

Bon appétit!