

Crème brûlée parfumée au fromage de chèvre frais

Préparation : environ 25 minutes

Cuisson : environ 50 minutes

Pour 2 portions :

125 ml lait (3,5 % matière grasse)

200 g crème liquide (30 % matière grasse)

1 cuillère à café de sucre

3 brins de thym

1 brin de romarin

½ cuillère à café de coriandre moulue

125 g fromage de chèvre frais de type pyramide fraîche

3 œufs

Sel

Poivre

Sucre brun

Ustensiles : four, casserole, plaque de cuisson, passoire, bols, batteur électrique, ramequins, plat à gratin, plaque de four, chalumeau de cuisine

Préparation :

1 Préchauffer le four (convection naturelle: 95 °C / chaleur tournante : non recommandé). Laver les brins de thym et le romarin, les sécher en les secouant et en détacher les feuilles. Mélanger les herbes, la crème, le lait, le sucre et la coriandre moulue et porter le tout à ébullition. Tamiser le mélange et le verser dans un bol. Incorporer le fromage de chèvre et laisser le mélange refroidir légèrement, jusqu'à ce qu'il soit tiède. Incorporer délicatement un œuf entier et deux jaunes d'œufs au mélange, assaisonner de sel et de poivre et verser dans les ramequins.

2 Placer les ramequins dans un plat à gratin et le remplir jusqu'à mi-hauteur avec de l'eau chaude. Faire cuire la crème brûlée au four à mi-hauteur pendant 45-50 minutes. Une fois le temps écoulé, secouer doucement la plaque.

3 En fin de cuisson, laisser refroidir la crème brûlée. Ensuite, verser du sucre brun sur la surface et le faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Servir encore chaud.

Conseil : il est préférable de ne pas utiliser la chaleur tournante du four, pour éviter de former des vagues à la surface de la crème brûlée.