

Dégustation de crèmes brûlées Orange, tilleul, violette

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Pour 4 personnes = 3 petits plats dégustation par personne

Proportions pour des plats de dégustations (12 petits ramequins à crème brûlée)

6 jaunes d'oeuf

100g de sucre semoule

50 cl de crème fraîche liquide

cassonade

Préparation

Préchauffez le four à 95° en chaleur tournante ou pulsée

Faites chauffer la crème fraîche sans faire bouillir

Mélangez les jaunes d'œufs avec et le sucre, Blanchir

Versez la crème à travers une passoire sur la préparation en mélangeant doucement, évitez de faire trop de bulles

Diviser la préparation en trois et faire infuser les parfums 15 minutes

Mettre à cuire 45 minutes, la crème doit être légèrement tremblotante

Passer les infusions et répartir dans les plats

Mettre à cuire au four 45 minutes

Sortir les crèmes du four les refroidir rapidement dans de l'eau avec glaçons, puis les recouvrir de film alimentaire.

Les mettre au réfrigérateur au moins 6 heures, vos crèmes doivent être très froides

Au moment de servir répartir la cassonade sur les crèmes, secouez au dessus d'une assiette l'excédant. Si elles sont trop humides à la sortie du réfrigérateur, les éponger doucement avant un sopalin

Caramélisez-les rapidement au chalumeau La caramélisation doit être rapide, afin de ne pas réchauffer la crème

Servir de suite

A l'orange : 1 rondelle et ½ d'orange confite, coupez-les en dés très très finement puis « infuser » dans 5 cl de grand Marnier ou de Cointreau. Puis mettre le tout à infuser dans la crème chaude 15 mn avec facultatif 2 gouttes d'huile essentielle d'orange. Décorer avec ¼ d'orange confite

Liqueur de tilleul : 3 cl infuser 15 mn. Décorer avec une feuille de tilleul

Violette : 5 cl de liqueur de violette « infuser » 15 mn, décorer avec 1 bonbon à la violette ou mieux une petite meringue colorée et parfumée avec la liqueur