



Trio de crèmes brûlées



Rezept für 4

Ingrédients pour la crème brûlée aux framboises

125 g de purée de framboises
250 ml de crème
30 g de sucre
4 jaunes d'œuf
50 g de sucre de canne

Ingrédients pour la crème brûlée exotique

125 g de purée de fruits exotiques
250 ml de crème
30 g de sucre
4 jaunes d'œuf
50 g de sucre de canne

Ingrédients pour la crème brûlée à la vanille

90 g de lait
250 ml de crème
75 g de sucre
5 jaunes d'œuf
1 gousse de vanille
50 g de sucre de canne

Préparation de la crème brûlée aux framboises

Séparer les blancs d'œuf des jaunes. Porter la purée de fruits à ébullition avec la crème et le sucre. Incorporer rapidement la masse obtenue aux jaunes d'œuf et fouetter pour lier le tout, puis filtrer et verser dans des ramequins pour le pochage. Préchauffer le four à vapeur combiné à 95 °C en mode air chaud. Poser les ramequins sur une plaque et les recouvrir de film alimentaire. Le film doit être bien tendu et ne pas toucher la surface de la crème brûlée. Faire cuire pendant 25-30 min. selon la taille des ramequins. Laisser refroidir. Avant de servir, saupoudrer de sucre de canne et faire caraméliser au chalumeau.



Préparation de la crème brûlée exotique

Séparer les blancs d'œuf des jaunes. Porter la purée de fruits exotiques à ébullition avec la crème et le sucre. Incorporer rapidement la masse obtenue aux jaunes d'œuf et fouetter pour lier le tout, puis filtrer et verser dans des ramequins pour le pochage. Préchauffer le four à vapeur combiné à 95 °C en mode air chaud. Poser les ramequins sur une plaque et les recouvrir de film alimentaire. Le film doit être bien tendu et ne pas toucher la surface de la crème brûlée. Faire cuire pendant 25-30 min. selon la taille des ramequins. Laisser refroidir. Avant de servir, saupoudrer de sucre de canne et faire caraméliser au chalumeau.

Préparation de la crème brûlée à la vanille

Séparer les blancs d'œuf des jaunes. Porter la crème à ébullition avec le lait, le sucre et la pulpe de la gousse de vanille grattée. Incorporer rapidement la masse obtenue aux jaunes d'œuf et fouetter pour lier le tout, puis filtrer et verser dans des ramequins pour le pochage. Préchauffer le four à vapeur combiné à 95 °C en mode air chaud. Poser les ramequins sur une plaque et les recouvrir de film alimentaire. Le film doit être bien tendu et ne pas toucher la surface de la crème brûlée. Faire cuire pendant 25-30 min. selon la taille des ramequins.