

Cédric Savarin - Dragos Neculai - David Terral

Brasserie au P'tit Bonheur

47000 Agen



Crème brûlée chèvre et miel

POUR 4 PERSONNES

- 4 œufs bio
- 60 g de fromage de chèvre bio
- 40 g de miel
- 20 cl de crème liquide bio 30 % MG
- 20 cl de lait bio demi-écrémé
- Thym bio
- Sucre bio



Avec le miel produit par
Marc Noraz
à Agen

Faire chauffer crème + lait + fromage de chèvre.

Fouetter miel et œufs.

Mixer le mélange crème, lait, fromage de chèvre avec le thym.

Passer au chinois ou passoire fine.

Fouetter l'ensemble.

Verser dans des ramequins et mettre au four au bain marie environ 45 min à 100°.

Mettre au frais 2 h et les brûler au chalumeau avec du sucre.

