

Crèmes brûlées au saumon fumé et aux graines de pavot (Recette de Camille Murano)

Ingrédients pour 6 ramequins (10cm de diamètre) ou pour une vingtaine de mini ramequins:

- 100g de saumon fumé
- 4 jaunes d'œufs
- 10 cl de lait
- 15 cl de crème liquide entière
- $\frac{3}{4}$ de c.à.c. de graines de pavot
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 100°C.

Mixer finement le saumon fumé et la crème; ajouter le lait.

Fouetter les jaunes d'œufs, saler et poivrer. Verser les œufs sur la crème au saumon, ajouter les graines de pavot et mélanger.

Répartir dans des ramequins plats et enfourner sur une grille ou éventuellement dans un bain marie jusqu'à ce que la préparation soit solide.

Laisser refroidir puis mettre au frais au moins 2h.

Au moment de servir, saupoudrer le crèmes de sucre roux et caraméliser-les à la torche .

Accord mets et vins : un rosé de Provence, un Javel, ou un Entre deux mers.