

Crème brûlée aux carottes et à la cardamone

(Variante de la recette de Camille Murano)

Ingrédients pour 5 personnes ou pour une vingtaine de mini crèmes brûlées :

- 200g de purée de carottes
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème entière
- 1 c.à.c. de cardamone moulue
- 5 c.à.c. de cassonade
- sel poivre

Préchauffer le four à 100°C.

Mélanger la purée de carottes et la cardamone. Ajouter la crème et le lait, saler et poivrer ; mélanger.

Fouetter les œufs entiers avec les jaunes et une pincée de sel. Verser les œufs sur la purée et homogénéiser.

Verser dans des moules à crème brûler et placer soit sur une grille de four soit dans un bain marie. Laisser cuire jusqu'à ce que la crème se solidifie.

Laisser refroidir et garder au frais au moins 2h.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade et les caraméliser à la torche.

Accord met et vin :

Un Blanc ou rosé de Bandol, un rosé d'Anjou mais aussi un Côtes de Provence rosé.

Accompagnera à merveille les viandes blanches ou étonnera en apéritif.