

Crème brûlée aux tomates confites et à l'Ouzo

Ingrédients pour 4 ramequins de 10 cm de diamètre ou 20 mini :

- 150g de tomates confites
- 100ml de crème liquide entière
- 10ml d'Ouzo (ou anisette)
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- sel et poivre
- une pincée d'origan
- 3 c.à.s. de sucre roux

Couper les tomates en petits morceaux et les répartir dans les ramequins.

Fouetter les jaunes et l'œuf entier avec le sel, le poivre et l'origan.

Diluer l'Ouzo dans la crème et le rajouter au mélange. Bien homogénéiser puis répartir dans les ramequins en filtrant à travers un chinois.

Mettre à cuire soit au bain Marie à 110° soit sur la grille à 90° – 100° environ 30 minutes ; il faut que la crème « tremble » sans rester liquide.

Mettre au frais au moins une heure.

Avant de servir, recouvrir d'une fine couche de sucre roux et brûler à la torche. (On peut aussi faire cette opération avant de mettre au frais mais ce ne sera pas un « chaud-froid » comme l'exige une crème brûlée.)

Accord met et vin :

*Sur des apéritifs style vins cuits ou anisé Pastis, Ouzo, Anisette.
Convient aussi au Champagne.*