

Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées

Après un repas copieux je n'aime pas trop servir un plateau de fromage mais je ne conçois pas un bon repas de fête sans! Et une petite préparation fromagère est toujours la bienvenue pour faire la transition avec le dessert. Je vous propose donc cette année une crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées.

Mais vous pouvez également servir ces délicieuses crèmes lors d'un apéritif...

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici...



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées

Ingrédients pour la Crème brûlée au bleu d'Auvergne (4 personnes)

Pour la crème brûlée

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de jaune d'œuf
- 75 g de bleu d'Auvergne
- 6 gouttes d'extrait d'amande amère Vahiné
- de la cassonade

Pour les amandes grillées

- quelques amandes émondées (sans peau)
- sel et poivre de votre choix (piment d'Espelette, poivre long...)

- deux cuillérées à soupe de sirop d'érable

Préparation

On commence par les amandes.

- Mélangez les amandes avec le sirop d'érable. Ajoutez du sel et du poivre. Versez sur une plaque anti adhésive et passer au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Mélangez les amandes avec le sirop d'érable

- Versez le lait, la crème et le bleu coupé en petit morceaux dans une casserole et faites chauffer doucement jusqu'à ce que le fromage ait fondu.



Versez le lait, la crème et le bleu coupé en petit morceaux dans une casserole

- Mixez la préparation.



Mixez la préparation

- Battre les jaunes avec une fourchette ou un fouet.



Battre les jaunes avec une fourchette ou un fouet

- Versez le mélange lait, crème et bleu sur les jaunes. Ajoutez l'extrait d'amande amère puis mélangez bien.



Versez le mélange lait,
crème et bleu sur les jaunes

- Répartir le mélange dans vos ramequins. Enfournez au bain marie à 120° pendant 1 h 30. La préparation doit être légèrement tremblotante à la sortie du four. Laissez refroidir à température et mettre au frais pendant au moins 3 heures.



Répartir le mélange dans vos
ramequins

- Saupoudrez les crèmes d'un peu de cassonade. Caramélisez à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou passez sous grill et surveillez avec beaucoup d'attention pour éviter de brûler les crèmes. Disposez quelques amandes grillées dans chaque ramequin. Servez immédiatement.



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées