

Crème Brûlée au Chorizo et au Safran

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	6
- OEUF(S)	2
- LAIT	400 ml
- CRÈME FRAICHE	400 ml
- SAFRAN	1 capsule + filaments en déco
- CHORIZO	120g
- PARMESAN RAPE	6 c à soupe

Recette:

- Faites bouillir le mélange lait-crème avec le safran. Retirez du feu et laissez tiédir.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes et les œufs entiers dans un saladier.
- Versez doucement la crème chaude par-dessus et mélangez au fouet.
- Préchauffez le four à 120°C.
- Rincez vos ramequins à crème brûlée à l'eau froide sans les essuyer.
- Coupez le chorizo en tranches. Réservez-en 12. Coupez le reste en petits dés et déposez-les au fond de chaque ramequin.
- Répartissez ensuite délicatement la crème par-dessus.
- Enfournez pour 40 à 45 minutes.
- A la fin de la cuisson, sortez les ramequins du four et laissez complètement refroidir. Filmez et réservez au frigo.
- Au moment de servir, préchauffez votre four sur position grill.
- Saupoudrez le sommet des crème avec le parmesan.
- Déposez ensuite 2 rondelles de chorizo réservées sur chaque crème ainsi que quelques filaments de safran (option).
- Enfournez pour 5 à 7 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

