

Crème brûlée au potimarron & tuiles au banon



4 personnes ⌚ 45 minutes

INGREDIENTS

Crème brûlée au potimarron

- 150 g chair de potimarron
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café d'origan
- 200 ml de lait demi écrémé
- 4 jaunes d'oeufs
- 200 ml de crème à fouetter
- 1 c. à soupe de parmesan finement râpé
- Sel et poivre
- 1 c. à soupe de sucre roux

Tuiles au Banon

- 2 c. à soupe de Banon sec finement râpé
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- 1 c. à soupe de chapelure
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

RECETTE

- Découper la chair du potimarron en petits cubes et faire cuire à feu doux dans une casserole avec de l'huile d'olive jusqu'à ce que les cubes deviennent tendres. Réduire le potimarron en purée avec le mixeur, en ajoutant le lait et l'origan.
- Battre les jaunes d'oeufs et les ajouter à la purée, avec la crème et le parmesan. Assaisonner avec le sel et le poivre et répartir dans des ramequins allant au four. Placer les ramequins dans un grand plat à gratin, remplir le grand plat d'eau chaude jusqu'aux 2/3 de la hauteur des ramequins, cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 30 minutes.
- Mélanger le Banon sec finement rapé le sésame et la chapelure. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire fondre à chaque fois ¼ du mélange et former des tuiles rondes. Faire dorer légèrement en retournant une fois. Sortir de la poêle et laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.
- Sortir du four les crèmes brûlées, saupoudrer avec le sucre roux et caraméliser la surface avec le chalumeau de cuisine. Servir, accompagné des tuiles au Banon.

Bonne dégustation.

