

Crème Brûlée aux Asperges Vertes

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OEUF(S) 3
- CREME FRAICHE 200 g
- ASPERGE(S) 500 g (vertes)
- PARMESAN RAPE 2 c à soupe
- POIVRE
- SUCRE DE CANNE 10 c à café
- SEL

Recette:

- Préchauffez le four à 150°C.
- Nettoyez les asperges et coupez les pieds. Plongez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes puis égouttez-les. Passez-les alors au mixeur pour obtenir une purée.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème. Ajoutez le parmesan, la purée d'asperges puis poivrez.
- Répartissez dans 5 petites assiettes creuses et placez-les au four pendant 25 minutes.
- Laissez refroidir complètement.
- Saupoudrez de sucre de canne et passez au chalumeau.

Remarque:

Servez avec une petite salade rafraîchissante ... un délice !!

