

Crème Brûlée aux Chicons et Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	5
- LAIT	350 ml
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- PARMESAN RAPE	40g
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CASSONADE BLANCHE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en 2 et ôtez-en le cœur amer.
- Coupez 3 chicons en tronçon de 2 cm. Réservez les 2 autres.
- Versez le lait et la crème dans une casserole et ajoutez les chicons coupés.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez infuser pendant 20 à 30 minutes.
- Préchauffez le four à 120°C.
- Mixez ensuite le tout finement et filtrez à travers un chinois.
- Incorporez alors le parmesan et poivrez.
- Fouettez les œufs et les jaunes puis ajoutez-les au mélange parfumé aux chicons.
- Répartissez la crème obtenue dans des ramequins (épaisseur entre 3 et 4 cm).
- Enfourez pour 45 minutes à 1 heure suivant l'épaisseur de votre crème (vérifiez la cuisson de temps en temps – la crème doit rester tremblante).
- D'un autre côté, faites braiser les 2 chicons réservés. Ajoutez un peu de sucre en fin de cuisson pour les caraméliser.
- Lorsque les crèmes sont à point, répartissez un peu de cassonade sur chacune et passez-les au chalumeau.
- Ajoutez un peu de chicons braisés dans un coin de la crème et servez chaud sans attendre.