



CREME BRULEE MIRABELLE REGLISSE,
MINI FINANCIER CITRON PAVOT



Nombre de pers : 6
 Temps de préparation : 20mn
 Temps de cuisson : 40mn
 Temps de réfrigération : 2 h

Ingrédients et quantités :

Les crèmes brûlées mirabelles réglisse : 3 œufs – 25cl de lait – 25cl de crème liquide – 80g de cassonade + 1 CS – 150g de mirabelles – 1 CC de poudre de réglisse – QS de cassonade au citron
 Quai Sud – 15g de beurre

Les minis-financiers citron-pavot : 4 blancs d'œuf – 70g de beurre – 50g de farine – 50g de poudre d'amandes – 130g de sucre glace – 1 zeste de citron – 2CS de graines de pavot

Dressage : chalumeau de cuisine – QS rubans de réglisse – QS feuilles de menthe

Progression :

Les crèmes brûlées : Préchauffez votre four à 150°C (th.5). Lavez les mirabelles, essuyez-les à l'aide de papier absorbant. Coupez-les en 2 et retirez les noyaux. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre. Mettez ensuite les mirabelles coupées. Ajoutez la cuillère à soupe de cassonade. Enrobez bien les fruits, puis laissez caraméliser environ 5mn. Disposez les mirabelles dans les petits plats. Faites chauffer le lait avec la crème et la poudre de réglisse, dans une casserole. Pendant ce temps mélangez au fouet dans un saladier les œufs avec la cassonade. Versez dessus le mélange bouillant lait-crème. Versez la crème sur les fruits. Faites cuire au four, au bain-marie, pendant environ 20mn. Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur pendant 2 h.

Les minis-financiers : Mettez le four à 180°C (th.6). Faites un beurre noisette, laissez-le tiédir. Dans un bol de robot, mettez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, les blancs d'œufs, les graines de pavot et le zeste de citron. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Versez le beurre

tiédi, mélangez à nouveau. Versez la pâte dans un moule en silicone à empreintes de mini-financiers. Faites cuire 8-10mn au four. Laissez refroidir et démoulez sur grille.
Dressage : Saupoudrez les crèmes avec un peu de cassonade au citron, et brûlez-les au chalumeau.
Déposez sur une ardoise les petites crèmes brûlées, ajoutez une sommité de menthe, et un morceau de ruban de réglisse. Posez sur chacune un mini-financier.

Le mot de Sandrine :

Un dessert 100% gourmand totalement irrésistible. Une crème fondante et fruitée, accompagnée d'une bouchée acidulée et apportant de la rondeur en bouche avec les graines de pavot. N'hésitez pas à tremper vos minis-financiers dans la petite crème ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>