

Mini-crèmes brûlées au parmesan, tomates séchées et basilic



Pour 6 mini-cupelles apéritives:

- 70 g de crème fleurette
- 1 jaune d'oeuf
- 3 bonnes cc de parmesan râpé
- 1/2 cc de basilic ciselé
- 3 tomates séchées

Préchauffer le four à 90°.

Porter la crème à ébullition et la verser dans un bol sur le jaune d'oeuf légèrement battu. Ajouter le parmesan et le basilic.

Découper les tomates en tout petits morceaux et les répartir dans les mini-cupelles. Verser la crème et enfourner.

Laisser cuire 35 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>