

GRATIN DE MURES FACON CREME BRULEE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Pascale C'est moi qui l'ai fait

Ingrédients :

- 375 g de mûres
- 15 g de sucre roux
- 150 g d'eau
- Pour la crème :
- 2 œufs
- 75 g de sucre
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuil. à soupe bombée de poudre d'amandes (60 g d'Almendrina)
- Finition :
- 4 c à c rases de sucre roux

Préparation :

- Préchauffer votre à 165°C
- Laver les mûres et les mettre dans le bol avec le sucre et l'eau
- puis programmer 10 minutes en sens inverse à 100°
- à l'arrêt de la minuterie, égoutter les mûres, réserver et rincer le bol
- mettre dans le bol, les œufs, le sucre et mixer 1 minute à vitesse 4
- puis ajouter la poudre d'amande et la crème et mixer 1 minute à vitesse 4
- Disposer les mûres (sans le jus) dans le fond de 4 plats à crèmes brûlées
- Verser le mélange sur les mûres, à l'aide d'une louche
- Enfourner les gratins et laissez-les cuire 15 minutes environ, jusqu'à ce que la crème soit prise
- Laisser refroidir et réserver au frais jusqu'au moment de servir
- Au moment de servir :
- Saupoudrer chaque gratin de sucre roux puis brûler la surface à l'aide d'un caraméliseur électrique
- Servir immédiatement

THERMOMINOUX 2012

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