



# *La Table des Lutins*

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

## Crème brûlée au romarin

Recette pour 8 personnes

1 litre de crème liquide d'excellente qualité

8 jaunes d'oeuf

130 grammes de sucre non raffiné (cassonade)

Une goutte d'huile essentielle de romarin

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Adjoindre la crème tiédie et la goutte d'huile essentielle à la fin

Répartissez dans des ramequins à crème brûlée

Cuire durant 1 heure à 80-100 degrés, thermostat 3

Laisser refroidir et juste avant de servir saupoudrer de cassonade et caraméliser au four (position GRILL) ou utilisez un fer à caraméliser (en fournisseur en pâtisserie)

Variante

On peut à volonté adjoindre une gousse de vanille dans la crème ou ajouter un filet de jus de citron vert ou une cuillère de vieux marc de Provence

Recette du Chef Laurent Maire

Domaine Escaunes - 30210 Sernhac

