

Crème brûlée à la tomate confite et au Parmesan

Ingrédients :

- 150 gr de tomates confites ou de purée de tomates confites
 - 1 L de crème fraîche épaisse
 - 3 œufs entiers
 - 15 copeaux de Parmesan
 - Beurre doux
 - Sucre semoule fin (pour caraméliser)
 - Sel / poivre
-
- Préchauffez le four à 160 °C.
 - Dans un récipient, mixez les tomates confites, puis ajoutez la crème et les œufs. Mixez 5 secondes Salez et poivrez.
 - Beurrez les ramequins et déposez des copeaux de Parmesan
 - Versez par-dessus le mixe tomates-œufs-crème.
 - Placez les ramequins au four pendant 30 minutes.
 - En fin de cuisson, sortez-les du four et les laisser refroidir.
 - Conservez ensuite les ramequins au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.

Présentation :

- Préchauffez le gril de votre four.
- Quelques minutes avant de servir, saupoudrez chaque caquelon d'un peu de sucre fin et placez-les sous le gril quelques instants afin de les caraméliser.
- Servez tiède. Avec en déco un ou deux copeaux de Parmesan par-dessus