

Crème brûlée au foin et au lait de brebis

Pour 8 personnes

75cl de crème de la fromagerie de Rougemont, 25cl de lait de brebis de la ferme du Sapalet, 1 poignée de foin, 10 jaunes d'œufs fermiers, 200g de sucre semoule, 80g de sucre cassonade.

Porter à ébullition la crème et le lait, ajouter le foin et laisser infuser 15 mn.

Blanchir les jaunes et le sucre, (garder les blancs pour une meringue) ajouter le mélange lait et crème préalablement filtré. Disposer dans vos moules ou assiettes creuses et cuire au four à 90°C durant 45 mn. Une fois refroidie, parsemer de sucre cassonade et caraméliser.

Bon Appétit...



Chef Philippe Bouteille
Restaurant Le Roc - 1659 Rougemont