

La recette de crème brûlée du chef Emmanuel Leblay



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique [La Pie qui Couette](#), situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de crème brûlée aux pistils de safran.

Pour 16 portions :

Lait 0.3 L

Crème liquide 35% matière grasse : 1.75 L

Jaune d'œufs : 400 gr

Sucre : 300 gr

Œufs : 2

Safran 3 gr

Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire bouillir le lait avec la crème puis incorporer les pistils de safran.

Verser la préparation sur le mélange œufs/sucre. Filmer le tout et laisser infuser 24h au frigo.

Mouler dans des ramequins en terre puis mettre au bain marie pendant 1h à 100°C.



Ecrit par Echo du Mardi le 17 août 2024

Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser au chalumeau.

Ecrit par Echo du Mardi le 17 août 2024





Ecrit par Echo du Mardi le 17 août 2024

DR