

Crème brûlée aux Lentilles Vertes du Puy et à la verveine du Velay

Une crème brûlée originale aux Lentilles Vertes du Puy et à la verveine du Velay. Une recette raffinée et parfumée, alliant douceur et subtilité aromatique.

PRÉPARATION
Moyen

DIFFICULTÉ
Moyen

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 200g de crème liquide
- [ ] 100g de lait entier
- [ ] 4 jaunes d'œufs
- [ ] 100g de lentilles vertes du Puy « La Ponote »
- [ ] 500g d'eau
- [ ] 150g de sucre
- [ ] Les zestes d'une orange non traitée
- [ ] 1 anis étoilé
- [ ] 1 gousse de vanille bourbon

Préparation

1. Réalisez un sirop avec l’eau, le sucre, les zestes d’orange, la vanille et l’anis étoilé.
2. Blanchissez les lentilles avec de l’eau froide à hauteur. Dès l'ébullition, égouttez et rafraîchissez.
3. Faites cuire les lentilles 35 à 40 minutes dans le sirop à frémissement.
4. Enlevez la vanille, les zestes d’orange et l’anis.
5. Réservez 4 cuillères à soupe de lentilles puis mixez le reste des lentilles en une purée fine avant de laisser refroidir.
6. Blanchissez les jaunes d’œufs avec les 50g du sirop puis versez le lait et la crème bouillante avant de bien fouetter l’ensemble.
7. Dans des ramequins, déposez 1 cuillère à soupe de lentilles confites puis verser l’appareil mélangé à la purée de lentille.

- [ ] 5 cl de liqueur de verveine du Velay
- [ ] 50g de sirop réservé

8 Faites cuire au bain marie 20 min à 120°C.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr