

Crèmes brûlées à la butternut et aux noisettes



(pour 4)

*100 g de chair de butternut en purée
3 jaunes d'œufs
20 cl de lait ribot
20 cl de lait écrémé
30 g de poudre de noisettes
1 cc de sucre roux
2 cc de parmesan râpé
Sel, poivre, fleur de sels*

Préchauffez le four à 160 °C.

Portez les laits à ébullition. Versez sur les jaunes d'œufs sans cesser de remuer. Ajoutez la purée de butternut, les noisettes. Salez, poivrez. Versez dans des ramequins. Posez-les dans un plat allant au four et versez de l'eau jusqu'aux trois quarts. Faites cuire au bain-marie pendant environ 30 minutes puis réfrigérez jusqu'au lendemain. Répartissez le mélange sucre+parmesan+fleur de sel sur le dessus des crèmes et passez au grill.