

Crème brûlée au chèvre

Ingrédients

400 ml de lait de chèvre
4 jaunes d'oeufs
200 gr de fromage frais de chèvre
60 gr de cassonade
3 branchettes de romarin frais

Préchauffer le four à 150°

Faire chauffer le lait avec le romarin et l'arrêter juste avant l'ébullition

Couvrir et laisser infuser pendant 15 mn

Fouetter les oeufs avec le sucre, le fromage frais

Délayer avec le lait en ayant au préalable retiré le romarin

Verser la crème dans des ramequins

Mettre au four pendant 1h

Laisser refroidir et mettre au frais

Au moment de servir saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser soit avec le chalumeau ou sous le grill

