

# MINIS CREMES BRULEES POUR L'APERITIF



Pour 12 minis crèmes brûlées :

- 140 g de crème liquide
- 2 jaunes d'œuf (je congèle les blancs)
- 6 c à café de parmesan râpé
- 2 tomates confites
- 10 olives vertes dénoyautées
- Sel, poivre

Mettez les tomates à confire. Pour réaliser les tomates confites, il faut :

- Tomates
- Feuilles de thym
- Sucre
- Sel, poivre
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Basilic

Couper les tomates en quartiers et les disposer dans un plat allant au four. Saupoudrer de sucre. Ajouter le thym, sel et poivre, le vinaigre, l'huile et le basilic.

Mettez au four à 180 ° C pendant 2 h environ.

Pour la confection des crèmes :

Faites bouillir la crème et versez la sur les jaunes d'œuf. Ajoutez le parmesan et fouettez. Salez, poivrez

Coupez les olives en rondelles et placez-les dans 6 petits ramequins. Faites de même pour les tomates.

Versez la préparation liquide sur le dessus et faites cuire au four 30 minutes à 100°C.

Faites griller au four quelques instants et servez sans attendre.