



Crèmes brûlées aux poivrons rouges

1 beau poivron rouge, 1 petit piquillo en conserve, 1/2 gousse de vanille grattée, 10cl de crème liquide, 3 jaunes d'oeufs, 20g de sucre, + sucre pour caraméliser .
Un peu de piment d'Espelette, de grué de cacao, de cacao amer ou de Xocopili râpé - facultatif-.

Griller le poivron enfermé dans du papier alu à four chaud 20mn environ, refroidir puis peler épépiner. Le mixer avec le piquillo, la crème, le sucre, les graines de vanille, les jaunes d'oeufs. Ajouter éventuellement un peu de piment d'Espelette.

Répartir dans les contenants choisis, plats à oreilles pour les crèmes classiques, petits verres pour les autres. Cuire 20mn à 90° chaleur tournante. Laisser refroidir à T° ambiante.

Saupoudrer de sucre ou de cassonade les crèmes classiques, les caraméliser au chalumeau au moment de servir.

Pour celles dans les verres, monter un peu de chantilly aromatisée avec une pointe de cacao amer ou une bille de Xocopili râpée, la pocher sur les crèmes refroidies, parsemer de grué de cacao et réserver au frais avant de servir.