

Crème brûlée aux trompettes de la mort



Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Repos : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de trompettes de la mort

1 échalote

40 cl de crème liquide

10 cl de lait

2 œufs + 3 jaunes

20 g de beurre

4 c à s de sucre cassonade (4 c à c)

1 c à s d'huile de truffe (à défaut d'huile de noisette)

Sel et poivre du moulin

Nettoyer les champignons, couper les plus gros en morceaux. Peler et hacher l'échalote. La faire fondre 2 mn avec le beurre dans une poêle et y ajouter ensuite les champignons avec du sel. Cuire 5 mn environ jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.

Dans un saladier fouetter les œufs et les jaunes avec la crème, le lait, puis l'huile de truffe. Assaisonner.

Verser dans 4 plats à crème brûlée et répartir les champignons. Cuire 40 mn à 120° (j'ai fait 1 h à 110°). Laisser tiédir puis saupoudrer les crèmes de sucre cassonade et les caraméliser au chalumeau de cuisine. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Pinot noir de Bourgogne

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>