

pour 6 personnes
Crème brûlée au potimarron ou Butternut
(aux choix)



250g de purée de potimarron ou butternut
250 g de crème liquide
250 g de lait
5 jaunes d'œuf
2 œuf entiers
sel; muscade; cassonade

Mélanger tous les ingrédients au fouet, assaisonner à votre convenance avec sel, muscade et cassonade.

Filtrer avec une passoire étamine, remplir vos récipients et cuire 45 minutes à 100%.

Laisser refroidir.

Mettre une fine couche de cassonade sur les crèmes et caraméliser.