



Crème brûlée au safran

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

En amuse bouche ou en petite entrée. Servi avec des madeleine de poivrons.

Ingrédients:

- 100g de crème liquide entière
- 50g de lait demi-écrémé
- 3 jaunes d'œufs
- 4 pistils de safran
- sel et poivre

Recette pour: 4 personnes



Réalisation:

Séparer le jaune du blanc d'œuf. Verser les jaunes dans un saladier. Ajouter le sel et fouetter. Verser le lait et la crème liquide par-dessus. Bien mélanger au fouet et ajouter le safran. Remplir les ramequins et cuire pendant 1h dans le four à 100°C. Les refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures avant dégustation.

Pendant ce temps, réaliser des tuiles plates de gruyère. Étaler sur une plaque de cuisson le fromage et cuire à 220°C jusqu'à la coloration du gruyère. Laisser refroidir avant de les mettre sur les crèmes.

Pour les ramequins en verre, j'utilise des supports bougies, mais vous pouvez utiliser des supports œufs à la coque ou autres. Cette recette a été spécialement conçue pour des petites crèmes brûlées, pour une mise en bouche par exemple.

