



Fromages

Crème brûlée de saint-marcellin aux éclats de cacahuètes



3h25 **10 min** **15 min** **3h** **202**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème brûlée

100 g **Saint Marcellin**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
9 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Cacahuète(s)**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à café **Sucre roux**
1 c. à soupe **Cacahuète(s)**

Étape 1

Préparation de la crème au Saint-Marcellin

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, ôter la croûte du Saint-Marcellin. Réserver.
- 2 Sortir le fromage du réfrigérateur une heure à l'avance pour qu'il ait le temps de se ramollir.
- 3 A l'aide d'un couteau de chef, hacher très finement les cacahuètes. Réserver.
- 4 Verser le jaune d'œuf dans un grand bol.
- 5 Dans une casserole, porter la crème fleurette à ébullition.
- 6 Verser la crème bouillante sur le jaune d'œuf tout en fouettant énergiquement.
- 7 Verser à nouveau la préparation dans la casserole et faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange nappe la spatule.
- 8 Pour savoir si la crème est à point, passer le doigt sur une spatule. La crème sera cuite lorsque la trace de doigt restera bien visible.
- 9 Incorporer le Saint-Marcellin. Mélanger jusqu'à obtenir une texture complètement lisse.

- 10 Poivrer.
- 11 Répartir les cacahuètes concassées dans le fond de petits ramequins.
- 12 Verser la crème dans les ramequins. Couvrir de papier aluminium.
- 13 Couvrir les ramequins de papier aluminium empêche la crème de former une pellicule à la cuisson.

Étape 2

Cuisson des crèmes brûlées

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th. 4).
- 2 Enfourner les ramequins et laisser cuire 12 min.
- 3 Sortir les crèmes du four. Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur pendant 3 h minimum.

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, concasser les cacahuètes.
- 2 Ôter le papier aluminium posé sur les crèmes.
Saupoudrer de cassonade.
- 3 A l'aide d'un chalumeau, faire caraméliser le sucre.
- 4 Répartir les cacahuètes concassées sur le caramel.
Servir immédiatement.