

[Imprimer](#)

## Crème brûlée au camembert



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>10 min</b>
Cuisson	<b>30 min</b>
Repos	<b>10 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingédients

pour Crème brûlée au camembert

- 1/2 camembert bien affiné
- 200 g de lait
- 200 g de crème épaisse
- 2 oeufs entiers
- 1 jaune d'oeuf
- un peu de noix de muscade moulue pour relever
- herbes de Provence
- sel fin, poivre

### Préparation

pour Crème brûlée au camembert

- 1** Préchauffez le four th.4/5 (140°C).
- 2** A l'aide d'un mixeur, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
- 3** Passez ensuite votre appareil à la passoire fine puis moulez dans des plats à oreilles, enfournez pendant 30 min puis éteignez le four et laissez-les encore 10 min.