

Crème brûlée au camembert



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

Ingrédients

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.