

Crème brûlée aux asperges et au cheddar en verrine



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	20 min
Cuisson	1 h 20 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Intermédiaire

Ingédients

pour Crème brûlée aux asperges et au cheddar en verrine

- 1 kg d'asperges blanches moyennes
- 150 g de cheddar râpé
- 25 cl de lait
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 2 pincées de coriandre en poudre
- 2 pincées de noix muscade râpée
- 8 jaunes d'oeufs
- sel, poivre du moulin

Préparation

pour Crème brûlée aux asperges et au cheddar en verrine

- 1 Coupez les extrémités dures des asperges, pelez ensuite les tiges à l'économe puis découpez-les en rondelles de 3 cm. Faites cuire les pointes 5 min à la vapeur et réservez-les.
- 2 Faites bouillir le lait et la crème, dans une casserole, avec une pincée de sel, la coriandre et la muscade et poivrez. Plongez-y les rondelles d'asperges et faites-les cuire 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
- 3 Préchauffez le four th.3 (90°C).
- 4 Versez les asperges et le mélange lait/crème dans le bol d'un mixeur et mixez 2 à 3 min pour obtenir un mélange très lisse. Filtrez.
- 5 Dans une jatte, battez au fouet les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils moussent, versez le velouté d'asperges en filet et mélangez en fouettant.
- 6 Filtrez, rectifiez l'assaisonnement et répartissez cette crème dans 6 verrines résistantes à la chaleur.
- 7 Enfournez au milieu du four et laissez cuire 1 heure au moins.
- 8 Puis laissez refroidir totalement les crèmes avant de les mettre au frais.
- 9 Avant de servir, répartissez les pointes d'asperges sur le dessus de chaque crème, donnez un petit tour de moulin à poivre puis couvrez de cheddar râpé et glissez les verrines sous le gril du four 2 min.
- 10 Servez de suite pour savourer le contraste chaud-froid de la crème prise et du fromage fondant.

Accord vin

pour Crème brûlée aux asperges et au cheddar en verrine

- Un Puligny montrachet (Blanc, Bourgogne)