



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

TARTARE DE FRUITS FRAIS SUR UN LIT DE CRÈME BRÛLÉE AUX ÉPICES

INGREDIENTS:

20 cl de lait
30 cl de crème « fleurette »
5 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
40 g de cassonade (sucre roux)
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de tous ces épices mélangés :
Muscade, Cannelle, Gingembre, Quatre Epices, Anis Vert.

1 banane
150 g de fraises
150 g d'abricots
150 g pêches blanches
1 pomme verte

METHODE :

Ce dessert est très frais, et délicieusement bon. Originale, cette composition de saveurs, fruits et épices, suscitera la curiosité du palais et la gourmandise de vos invités !

Commencez par clarifier 5 œufs afin de récupérer les jaunes. Ne jetez pas les blancs, et conservez-les au réfrigérateur pendant plusieurs jours pour une autre pâtisserie comme la meringue ou dans certains biscuits. Travaillez les jaunes dans un récipient avec le sucre semoule, la cassonade, le sucre vanillé et les épices à l'aide d'un fouet afin de blanchir l'ensemble.

Ajoutez le lait et la crème « fleurette », puis mélangez le tout.

Préchauffez votre four à 120 °C (Thermostat 4).

Versez la crème dans des ramequins ou des coupelles spéciales pour crème brûlée. L'important étant de ne pas dépasser une hauteur autour de 3 cm.

Enfournez délicatement les crèmes brûlées dans le four chaud et laissez cuire pendant une heure environ. La crème doit cuire doucement.

Lorsque la cuisson est terminée, sortez-les du four et laissez refroidir.

Lavez et épluchez vos différents fruits, retirez les noyaux ou pépins puis coupez-les en petits dés (environ 0,5cm de côté). Mélangez-les délicatement du bout des doigts pour ne pas les écraser.

Répartissez ce mélange de fruits sur les coupelles de crème brûlée puis mettez au réfrigérateur pendant une heure. Avant de servir, saupoudrez légèrement la surface des fruits de sucre roux, déposez deux ou trois feuilles de menthe fraîche en décoration et servez aussitôt.

Quel spectacle de couleurs ! Lorsque vous entendrez les soupirs de vos convives, vous comprendrez qu'ils viennent de goûter cette merveille, et là, fermez les yeux et écoutez les compliments !