

Crème brûlée au thym avec Lardinettes® de dinde caramélisées



10 personnes



Ingrediënten

- 100 g de Lardinettes® de dinde
- 2 dl de crème fraîche 40%
- 2 dl de bouillon de poule
- 8 jaunes d'œuf
- Quelques branches de thym frais
- Poivre & sel
- 20 g de sucre
- Marinade (2 cuillères à soupe de ketchup, 1 gousse d'ail, ½ cuillère à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de vinaigre shusi, zeste d'¼ de citron vert)
- 1 filet d'huile

Bereiding

Mélangez la crème et le bouillon et ajoutez-y le thym, du poivre, du sel et le sucre. Chauffez le mélange et laissez infuser un moment (5 min.).

Retirez le thym et incorporez les jaunes d'œuf au mélange.

Versez le mélange dans des petits ramequins allant au four et faites cuire pendant ± 30 min. à 100°C. Laissez refroidir les ramequins.

Ciselez la gousse d'ail et ajoutez-la aux autres ingrédients de la marinade.

Mettez les Lardinettes® de dinde dans la marinade.

Versez un trait d'huile dans la poêle et cuisez-y les lardinettes® jusqu'à ce qu'elles soient bien croquantes.

Déposez-les ensuite sur la crème brûlée, décorez avec du thym frais et servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

tel: (32) (0)51 335020 - fax: (32) (0)51 314815 - www.voiys.be - info@voiys.be