



# CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE

## INGRÉDIENTS (4 portions)

- 10 jaunes d'œuf
- 0,5 l de lait Fairebel
- 0,5 l de crème à 35 %
- 100 g de fromage à pâte molle Fairebel

Porter le lait à ébullition.

Couper le fromage à pâte molle Fairebel en petits cubes et l'ajouter au lait chaud.

Mélanger doucement le tout jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Séparer les jaunes d'œuf des blancs, les battre et faire mousser avec le lait tiède au mixeur-plongeur en remuant constamment.

Verser ensuite la crème.

Passer l'appareil obtenu et le verser dans de petits ramequins.

Laisser prendre une heure au four à une température de 90 °C.

Faire refroidir l'appareil cuit et laisser reposer une à deux heures au réfrigérateur.

Avant de servir, saupoudrer légèrement la crème brûlée de sucre brun et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

