

Crème brûlée à la courge Butternut (pour 6 à 8 plats à oeufs, www.cuisinetvoyage.canalblog.com)

Ingrédients :

6 jaunes d'œufs
120 g de sucre blond
40 cl de crème fleurette (ou crème d'avoine)
20 cl de lait (vache, riz ou avoine)
300 g de purée de courge Butternut
1 cc de sucre roux par plat

Préparation :

Pour la purée : couper la courge en quatre, enlever les graines et la faire cuire à couvert dans un ou deux cm d'eau, peau vers le bas, ou à la vapeur. Lorsque c'est cuit, on enlève la chair à la cuillère et on mixe.

Faire blanchir au fouet les jaunes d'oeuf et le sucre, ajouter dans cet ordre, la purée de courge Butternut, la crème et le lait.

Faire cuire 15 à 20 minutes à 110° C et 25 à 30 minutes à 100° C.

Surtout, vérifier la cuisson régulièrement : les crèmes doivent prendre, mais pas surcuire, et surtout ne jamais bouillir.

Laisser refroidir, filmer et mettre au réfrigérateur. Répartir une cuillerée à dessert de sucre roux par plat et caraméliser au chalumeau au moment de servir (pas avant, sinon le caramel ramollit).