

# Crèmes brûlées au saumon fumé

*Pour 4 crèmes brûlées (ou 6 mini-crèmes)*

*Préparation : 5 min – Cuisson : 35 min*

## Ingrédients :

- 100g de saumon fumé
- 20cl de crème liquide entière
- 2 jaunes d'œufs
- Poivre
- 20g de cassonade



*Ustensiles spécifiques : un blender, des petits moules en faïence, un plat à gratin et un chalumeau.*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 120°C (th. 4).
- Mettre dans le bol du blender la crème, les jaunes d'œufs et le saumon fumé.
- Mixer le tout finement.
- Poivrer la préparation.
- Verser la préparation dans les mini-moules et les déposer dans le plat à gratin.
- Mettre un fond d'eau dans le plat pour la cuisson au bain-marie.
- Enfourner 35 min.
- Laisser refroidir en retirant les crèmes du bain-marie puis garder au frais.
- Avant de déguster bien froides, saupoudrer d'un peu de cassonade et caraméliser au chalumeau.

*Bon appétit !!!!*