

## Crème brûlée au camembert

Préparation : 20 mn

Cuisson : 55 mn

Réfrigération : 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

120 g de parmesan

1 camembert au lait cru de préférence

6 jaunes d'œufs

30 cl de lait

30 cl de crème liquide entière

50 g de graines de sésame grillées

Poivre

Dans une casserole porter à ébullition la lait, la crème et le camembert coupé en morceaux. Laisser fondre à feu très doux et filtrer à travers une passoire fine. Poivrer et laisser refroidir.

Battre les jaunes d'œufs et les ajouter à la crème au camembert. Répartir cet appareil dans des plats à crème brûlée ou des ramequins et cuire 45 mn à four préchauffé à 100° ( adapter suivant le four ). Vérifier que les crèmes sont prises et les sortir du four.

Laisser refroidir et mettre 2 h au frais.

Pour le service recouvrir les crèmes brûlées d'une fine couche de parmesan râpé et le faire fondre au chalumeau. Parsemer avec les graines de sésame grillées et servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>