

Crème brûlée au fromage fort

[Restaurant la Gourmandine]
Châtillon-sur-Chalaronne

Ingredients

225 g de crème liquide 30 %
3 jaunes d'œufs
90 g de fromage fort

Préparation

Etape 1. Mélanger les jaunes d'œufs avec le fromage fort puis ajouter la crème

Etape 2. Verser la préparation dans des ramequins pour crème brûlée

Etape 3. Cuire au four au bain marie pendant 40 min à 180 C°

Bonne dégustation !

Retrouvez d'autres recettes de Dombes sur
www.dombes-tourisme.com