

Toute la douceur des fins de journée dorées dans une crème brûlée

RECETTE

Simples, savoureux et de saison, les plats créés ou réinventés par Héloïse Martinez font la part belle aux richesses du terroir romand. Cette semaine, notre chroniqueuse propose une crème brûlée au miel.

TEXTE et PHOTO Héloïse Martinez



L'astuce

Si vous n'avez pas de chalumeau, vous pouvez placer les crèmes au four fonction gril pendant quelques minutes pour faire carameliser le sucre brun.

J'avais envie de mêler la richesse d'un miel local à la douceur d'une crème brûlée, dessert intemporel et délicat. Ce mariage simple, mais élégant, rend hommage aux butineuses et à ceux qui préserment leur habitat. Pour moi, cuisiner au rythme de la nature, c'est aussi valoriser ses trésors, comme le miel, pur, brut, qui raconte les fleurs et les saisons. Chaque cuillerée de cette crème fondante, doucement sucrée, réveille en moi des souvenirs de vergers en fleurs et de fins d'après-midi dorées. C'est une recette que j'aime partager, à la fois réconfortante et pleine de sens. Et la petite croûte craquante sur le dessus? Le détail qui fait tout.



Préparation & cuisson
15 min + 50 min

Ingédients

6 PERSONNES

- o 4 dl de crème entière
- o 1 dl de lait entier
- o 5 jaunes d'œufs
- o 70 g de miel
- o 1 gousse de vanille
- o 1-2 cs de sucre brun

Marche à suivre

1. Préchauffer le four à 150°C (chaleur tournante).
2. Dans une casserole, chauffer la crème, le lait, la gousse de vanille fendue et le miel jusqu'au seuil du point d'ébullition. Retirer du feu avant ébullition. Laisser infuser la gousse de vanille environ 10 minutes puis la retirer de la préparation.
3. Battre les jaunes d'œufs sans les blanchir. Verser lentement le mélange tiédi sur les œufs, en remuant doucement.
4. Répartir dans six ramequins. Placer les ramequins dans un plat réfractaire. Verser de l'eau chaude à mi-hauteur. Faire cuire pendant 35 à 40 min jusqu'à ce que la crème soit prise mais encore tremblotante.
5. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur au moins 3h.
6. Saupoudrer d'une très fine couche de sucre brun et caraméliser au chalumeau juste avant de servir.

Bon appétit!

Scannez
pour découvrir
davantage
de recettes



Une brasserie enracinée au cœur de la Broye

BRASSERIES ARTISANALES

Créée en 2007 par Jean-Pierre Oulevey, à Payerne (VD), la Brasserie Artisanale Broyarde a été reprise en 2019 par Coralie et Steve Jaccoud. Installée aujourd'hui à la rue de la Broye, elle s'est enrichie d'un bar ouvert uniquement en fin de semaine. L'occasion d'y découvrir l'une ou l'autre des 14 bières qui y sont produites à l'année.

TEXTE et PHOTOS Éric Bernier



L'Innocente, bière au chanvre

Deux malts d'orge, une variété unique de houblon et un ajout de fleurs de chanvre agricole, travaillées en infusion, rendent cette bière... pas si innocente que ça! Sous une robe de couleur blonde coiffée d'une mousse fine et persistante se dévoilent d'engagantes parfums évoquant le pollen et les fleurs d'été. Des caractéristiques que l'on retrouve dans une bouche ample, tonique et équilibrée, aux saveurs de résine et de fruits du verger. Un flacon idéal avec un poisson à la meunière.

Quantité
33 cl

Prix
CHF 4,10



La Masaï, bière au millet

Selon Coralie et Steve Jaccoud, ce type de bière, on aime ou on déteste! Et, sous cette forme, on ne la trouve nulle part ailleurs dans la région. La raison? Une forte proportion de flocons de millet dans sa recette pour un résultat aussi généreux qu'attristant, donnant l'impression d'embrasser la céréale sans aucune retenue. Un nez très expressif, conviant aussi les fruits du verger et le sucre candi, avant de céder la place à une bouche totalement au diapason, à la texture légèrement crémeuse, aux saveurs de mie de pain et de fruits compotés.

Garde

Quantité
33 cl

Prix
CHF 4,10



L'Éclipse, bière Irish Stout

Très appréciée par les fidèles de la brasserie, cette Irish Stout n'a eu aucune peine à nous convaincre également. Ici, le brasseur a tenu à en concocter une version assez légère, digeste et particulièrement accessible. Ourlée d'une mousse onctueuse de couleur café sur une robe totalement noire, elle délivre un nez frais et harmonieux, finement lardée-fumée, aux fragrances de café et de chocolat. Une aromatique présente aussi au sein d'une bouche au corps plein et crémeux, à l'amaretting des plus délicate. On la verrait bien aux côtés d'un *mixed grill*.

Quantité
33 cl

Prix
CHF 4,10