

## CREME BRÛLEE AUX CEPES

Jean-François Chanéac

600 g crème

150 g lait

30 g cèpes secs

10 jaunes d'œufs

½ cube bouillon de légumes, sel

Bouillir la crème avec le lait, les cèpes et le bouillon de légumes.

Laisse infuser 1 heure environ à couvert.

Verser sur les jaunes d'œufs puis mélanger.

Passer la préparation au chinois puis remplir 8 moules à crème plats.

Enfourner à 90° (sans ébullition) 30 à 40 minutes.

Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre semoule et caraméliser avec un chalumeau juste avant de servir tiède.

Il est possible d'ajouter quelques dés de cèpes avant de sucrer.