



Crème brûlée à la mandarine et salade d'orange

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 ml de crème fraîche
- 6 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à la mandarine
- 2 gousses de vanille
- Poivre noir Voatsiperifery
- 3 ou 4 oranges Bios
- 4 cuillères à café de sucre brun
- Huile d'olive Save Nature

1. Préchauffer le four à 110 degrés.
2. Laver et zester les oranges. Réserver.
3. Chauffer la crème avec une gousse de vanille et assaisonner avec le poivre Voatsiperifery. Refroidir.

4. Mélanger le sucre avec les zestes d'orange.
5. Ensuite mélanger ce sucre avec les jaunes d'œufs et l'huile à la mandarine.
6. Puis mettre la crème et le poivre Voatsiperifery.
7. Verser dans des ramequins.
8. Cuire au bain marie pendant 30-45 minutes. Refroidir.
9. Eplucher les oranges, préparer les quartiers, ensuite mélanger avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive Save Nature. Réserver.
10. Saupoudrer le sucre brun sur les crèmes brûlées.
11. Mettre dans le haut du four, sous le grill chaud.
12. La crème brûlée est prête lorsque le sucre est caramélisé.
13. Servir avec les oranges marinées et les assaisonner avec un filet d'huile d'olive Save Nature.

Cette recette se réalise avec des produits Maison Brémond 1830, disponibles en ligne.