



Crèmes brûlées à la tomate, aux poivrons et fenouil

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 poivrons rouges
- 1 tomate
- 2 branches de thym
- 1 bulbe de fenouil
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 cl de crème liquide
- 15 cl de lait
- 8 jaunes d'œufs
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le gril du four à 180°C. Déposer les poivrons et la tomate entiers dans la lèchefrite du four. Les griller sur toutes les faces. Les déposer dans un saladier et couvrir.
2. Quand ils ont tiédi, retirer la peau.
3. Les déposer dans un saladier. Ajouter le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Mixer. Saler, poivrer et réserver au frais.

4. Tailler finement le fenouil, le faire sauter vivement à la poêle, à l'huile d'olive.
5. Répartir le fenouil dans 4 moules à crème brûlée et verser la préparation au poivron par-dessus. Cuire au four au bain-marie à 100°C durant 40 à 45 minutes.
6. Servir tiède.