

CREME BRULEE AU SUDACHI (thermomix et cake factory)



Une délicieuse crème brûlée réalisée avec la poudre de Sudachi de mon partenaire **SUDACHI POWDER**

Le citron vert épicé japonais

Ingrédients :

- 5 jaunes d'œufs
- 250 g de lait demi-écrémé
- 400 g de crème liquide entière à 35 % MG
- 110 g de sucre en poudre
- 1 c à s d'extrait de vanille liquide
- 2 c à c de poudre de Sudachi
- 3 feuilles de gélatine

Préparation :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
- mettre dans le bol, le lait, la crème et l'extrait de vanille
- puis chauffer 5 minutes à 100°C vitesse 1
- réserver
- mettre dans le bol, les jaunes d'œufs, et le sucre
- puis mélanger pendant 2 minutes à vitesse 4
- verser le mélange lait crème sur les œufs sucrés
- puis ajouter la gélatine bien essorée et la poudre de Sudachi
- mixer 20 secondes à vitesse 3
- verser la préparation dans le plat anti-adhésif.
- le placer dans le Cake Factory
- Programme 6 pendant 35 minutes à 140 °C
- Laisser refroidir une heure puis placer une nuit au frais
- Avant de servir, saupoudrer de sucre de canne
- puis flamber au chalumeau

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>