



4 personnes



20 minutes



40 minutes

Crème brûlée au Beaufort

Dans une casserole, versez la crème, le lait et le Beaufort râpé. Faites chauffer sur feu doux et remuez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Préchauffez votre four à 110°C. Battez les jaunes d'oeufs dans un saladier et incorporez progressivement la préparation au Beaufort. Assaisonnez et fouettez de nouveau.

Versez dans des ramequins individuels et enfournez 15 minutes. Laissez refroidir et placez-les au réfrigérateur 1 heure minimum.

Faites sécher les tranches de bacon au four pendant 25 minutes. Mixez-les avec la chapelure. Déposez le mélange bacon - chapelure sur les crèmes puis faites-les dorer quelques minutes au grill de votre four.

- 60 g de beaufort
- 2 jaunes d'oeufs
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 3 tranches fines de bacon
- 2 CS de chapelure