



Crème brûlée à l'ail

23/12/2014 à 11h13

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 150 g net d'ail épluché
- ¼ de litre de crème de soja
- 4 œufs entiers

Préparation :

- Blanchissez deux fois l'ail. En d'autres termes, mettez l'ail dans une casserole et de l'eau à niveau. Portez à ébullition, égouttez et renouvelez l'opération;
- Mixez l'ail blanchi avec les œufs et la crème de soja;
- Salez, poivrez;
- Badigeonnez un plat à gratin d'huile d'olive, versez la préparation et faites cuire à 150° C pendant 15 à 20 minutes;
- Surveillez la cuisson de sorte qu'il n'y ait surtout pas d'ébullition;
- Se déguste froid avec une salade mesclun, ou chaud en accompagnement d'un poisson ou d'une viande.

L'astuce du chef :

Pour diminuer le temps de cuisson, prenez de petits plats à crème brûlée, ne les remplissez pas trop et vous diminuerez ainsi le temps de cuisson de moitié.