CREME BRULEE AU BLEU ET CHANTILLY A LA POIRE

Ingrédients :

- 150 g de crème liquide
- 2 oeufs jaunes
- 60 g de roquefort
- 160 g de crème liquide
- 100 ml de nectar de poire.

Préparation :

- Fouetter les jaunes d'oeufs et ajouter la crème doucement pour ne pas créer de mousse.

- Verser dans les verrines et ajouter le fromage coupé en morceaux.

- Faire cuire 50 min à 110°C (th.3-4). Si au bout de 50 min votre crème brûlée reste encore trop liquide, augmenter la température à 160°C (th.5) pendant 5 min mais attention à ce qu'elle ne bout pas. Laisser refroidir et mettre au frais.

- Mélanger la crème et le nectar de poire et placer ce mélange dans un siphon avec une cartouche de gaz. Laisser au frais minimum 2 heures

- Au moment de servir, secouer le siphon et couvrir les verrines de chantilly.

Ces verrines sont délicieuses et font toujours leur petit effet ! A tester absolument !