



## Crème brûlée au jambon de pays et Comté

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

### Ingrédients

- 6 œufs
- 80 g de sucre
- 25cl de crème fraîche
- 1l de lait
- 200g de comté
- 150 g de Jambon de pays
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 tour de moulin à poivre
- 1 pincée de sel
- 1 noix de beurre pour graisser les ramequins

### Préparation



- 1 - Détaillez le comté et faites-le fondre avec la crème fraîche jusqu'à ébullition. Laissez tiédir.
- 2 - Faites blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre, mélangez avec la crème au comté et fouettez jusqu'à homogénéité. Salez et poivrez
- 3 - Graissez les ramequins et répartissez le jambon de pays préalablement coupé en cubes réguliers, puis le mélange à crème brûlée.
- 3 - Préchauffez le four à 140°C. Cuisez pendant 45 minutes. Caramélisez sous le grill du four quelques instants.



LES recettes de **MICK**  
LE MINI CHEF

