

Crème brûlée au Brie de Meaux et Matcha (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 25 personnes ou plus

Difficulté : facile

Ingrédients :

1 dcl de lait

1 dcl de crème liquide

2 jaunes d'oeufs

40 g de sucre

20 g de Brie de Meaux

un peu de poudre de thé vert



Préparation :

Dans une casserole, versez la crème, le lait, le Brie de Meaux découpé, 20 g de sucre et mélangez. Portez à ébullition une fois, puis passez au tamis ou au chinois.

Dans un bol, mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre restant de façon bien homogène.

Versez la crème, passez à nouveau au tamis ou au chinois.

Mettez dans des ramequins posés sur une plaque.

Puis enfournez 1 heure à 100°.

Retirez et laissez refroidir.

Servez avec encore un peu de crème liquide et du thé vert.