



## **CREME BRULEE D ANDOUILLE DE GUEMENE ET CURE NANTAIS**

Pour 8 personnes

- 200 g d'andouille de Guémené
- 100 g de curé (fromage nantais)
- 1 oignon rouge
- 2 càs de moutarde à l'ancienne
- 8 jaunes d'œufs
- 20 cl de lait
- 80 cl de crème entière liquide
- ½ verre de Chouchen (ou cidre breton)



### **Préparation de la garniture**

Faire suer sans colorer les oignons rouges émincés. Ajouter l'andouille coupée en petits dés.

Cuire quelques minutes. Ajouter le curé nantais et faire fondre dans le mélange.

Déglacer avec le chouchen.

### **Préparation crème brûlée**

Fouetter énergiquement les jaunes avec la moutarde. Ajouter le lait et la crème. Assaisonner

Disposer dans des ramequins la garniture et recouvrir avec l'appareil à crème brûlée. Cuire à 90° pendant 50 minutes. Laisser refroidir. Saupoudrer légèrement de sucre roux et faire caraméliser sous le grill quelques minutes.

Déguster le tout avec des toasts et une salade verte.

*Recette du restaurant gastronomique Les Palis à Grand-Fougeray*