

GAGGENAU

Recette du Chef Jordan MOILIM

DESSERT : CRÈME CARAMEL AU RHUM - PIMENT, CRÈME CHANTILLY

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

Pour le caramel :

- 60 g de sucre semoule

Pour la crème aux œufs :

- 300 g de lait
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 30 g de sucre semoule
- 30 g de sucre *Muscovado*
- 2 bouchons de rhum
- 1 pincée de piment fumé
- Une demie gousse de vanille

Pour la chantilly :

- 25 cl de crème fleurette (à conserver très frais)
- 1 c.à.s de sucre glace

Préparation pour le caramel :

Chauffez le sucre semoule dans une casserole afin d'obtenir le caramel.
Il faut agir vite pour ne pas brûler le caramel.
Versez le caramel dans les ramequins de service.

Préparation pour la crème :

Versez le lait, la vanille et 15 g de sucre dans une casserole et faites chauffer sans bouillir à 80°C. Laissez infuser 20 minutes.
Fouettez énergiquement les œufs, le jaune d'œuf, le rhum, le piment et le sucre *Muscovado* dans un grand saladier.

Réchauffez le lait infusé et versez-le en filet à la préparation à base d'œufs.
Laissez reposer une dizaine de minutes pour faire disparaître les petites bulles et avoir une crème bien lisse.
Versez l'appareil dans les ramequins.
Une fois que le four vapeur est à température, disposez les ramequins. Comptez entre 15 et 18min de cuisson, la crème doit être légèrement tremblotante.
Laissez refroidir.

Préparation de la chantilly :

Dans un bol préalablement refroidi, versez la crème fleurette très froide. Montez la crème à l'aide d'un batteur. Terminez par une cuillère de sucre glace.

Dressage :

Dressez la crème caramel retournée et servir avec une quenelle de chantilly