

Recette

Auberge de la Gare

Philippe et Raymonde
Delessert
Rue de la Gare 1, 1091 Grandvaux
021 799 26 86
www.aubergegrandvaux.ch
Free wi-fi
Places de parc

La Recette de Philippe Delessert
Crème brûlée aux Malabars
(Chewing-gum)

**Préparation**

Porter la crème et le lait à ébullition, retirer, incorporer les malabars, laisser fondre.

A part, mélanger œufs et sucre, ajouter, mélanger et répartir dans les moules.

Mettre les moules au bain-marie pendant 15 min. dans le four préchauffé à 180°C (th. 6.).

Finitions

Saupoudrer de sucre blanc et roux, caraméliser au chalumeau.

Ajouter une feuille de menthe et déguster.

Au lieu des Malabars, utilisez aussi des Sugus (1 seule couleur).

Un balcon sur le Léman

Quelle vue depuis cette auberge reprise et rénovée par Philippe et Raymonde Delessert qui proposent 5 chambres a-do-rables et une cuisine racée à l'ancienne pour des saveurs corsées (St-jacques au lard, quasi d'agneau poêlé aux pruneaux). Ambiance sobre et élégante, service chaleureux et sympathique.

*Ingédients pour 6 moules*

2,5 dl de crème 35%

2,5 dl de lait

15 malabars

3 œufs

1 jaune d'œuf

60 gr de sucre