



Κρεμ Μπρουλέ (Crème brûlée) με ginger & lemongrass

Μερίδες: 8, Χρόνος προετοιμασίας: 20', Χρόνος ψησιματος: 25- 30'

Υλικά:

- 700 γρ. Κρέμα γάλακτος
- 300 γρ. Γάλα φρέσκο
- 8 κρόκους (160 γρ.)
- 50 γρ. Ζάχαρη λευκή
- 1 στικ λεμονόχορτο (lemongrass)
- 40 γρ. ginger
- 80 γρ. Καστανή ζάχαρη

Εκτέλεση:

1. Καθαρίστε το ginger και κόψτε το σε ροδέλες. Με το χέρι ή με ένα κουτάλι σπάστε το λεμονοχορτο σε πολλά σημεία. Σε μια κατσαρόλα βάλτε την κρέμα γάλακτος, το γάλα, τη ζάχαρη, το λεμονόχορτο και το ginger.

2. Βάλτε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά μέχρι να πάρει μια βράση. Κατεβάστε και σκεπάστε καλά με μεμβράνη ώστε να απελευθερωθούν όλα τα αρώματα του ginger και του λεμονόχορτου. Αφήστε 10 λεπτα. Σουρώστε.

3. Προθερμάνετε τον φουρνο στους 150oC στον αέρα. Σε ένα μπολ χτυπήστε τους κρόκους και ρίξτε σιγά σιγά το μείγμα της κρέμας, ανακατεύοντας συνεχώς με έναν αυγοδάρτη. Απομακρυνετε με μια κουτάλα τον αφρό που μπορεί να έχει δημιουργηθεί στην επιφάνεια.

4. Μοιράστε το μείγμα σε ρηγά μπολάκια και βάλτε τα σε ένα βαθυ ταψί φούρνου. Γεμίστε το ταψί με νερό μέχρι να καλύπτει το 1/3 των μπολ. Ψήστε για 25-30 λεπτα.



5. Αφήστε να κρυώσουν εντελώς μέσα στο νερό. Για το σερβίρισμα, πασπαλίστε την επιφάνεια με 1 κ.γ. καστανή ζάχαρη και κάψτε ομοιομόρφα με ένα φλόγιστρο. Πασπαλίστε με άλλη μια κουταλιά του γλυκού καστανή ζάχαρη και ξανακάψτε την επιφάνεια μέχρι να πάρει ένα σκούρο χρώμα καραμελας. Αν δεν έχετε φλόγιστρο, λιώστε τη ζάχαρη σε ένα τηγάνι μέχρι να γίνει καραμέλα και περιχύστε τη στις crème brûlée.

Πρόταση σερβιρίσματος: Μπορείτε να συνοδεύσετε την crème brûlée με παγωτό ινδοκάρυδο ή βανίλια

Chef suggestion: Παγωτό ινδοκάρυδο, μαρμελάδα κούμκουατ, αχλάδι με άρωμα βανίλιας και φύλλα σίσο.

#LoveOnly,

Madame Ginger