



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Crème brûlée aux saveurs de Pommeau de Normandie

Pour 12 crèmes brûlées

Fouetter 16 jaunes d'oeufs avec 200gr de sucre semoule. Ajouter 1,5l de crème liquide et 16cl de Pommeau de Normandie Château du Breuil.

Verser dans 12 coupelles à oreillettes.

Cuire environ 1h à 100°C. Vérifier la cuisson en tapotant la crème (elle ne doit plus bouger).

Laisser refroidir au réfrigérateur.

Caraméliser le dessus avec de la cassonade à l'aide d'un chalumeau ou en passant la crème sous la grille du four.

Servir la crème froide recouverte de sucre juste tiède.

Recette gracieusement fournie par le

Restaurant Le Percheron

22, rue du Général Leclerc

67540 Ostwald

Tèl. : 03 88 66 14 58

Fax : 03 88 67 10 70

Bon appétit