

Crème Brûlée Salée aux Épices Chaï, Poêlée de Champignons et Caviar de Moutarde

Une version raffinée et audacieuse de la crème brûlée, où la douceur des épices chaï rencontre la richesse des champignons et le piquant du caviar de moutarde.

Ingrédients (4 portions) :

Crème brûlée salée :

- 250 ml de crème 35 %
- 100 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de fromage Alfred le fermier râpé
- 1 c. à thé d'épices chaï (herbes orford)
- ½ c. à thé de sel
- Poivre blanc moulu, au goût
- Sucre blanc et sucre d'érable à part égales, pour caraméliser

Poêlée de champignons :

- 200 g de champignons (chanterelles, pleurotes, shiitakes)
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile de caméline
- Sel et poivre, au goût
- 1 filet de vinaigre de cidre (gingras)

Caviar de moutarde :

- 50 g de graines de moutarde jaune
- 100 ml de vinaigre de cidre (gingras)
- 100 ml d'eau
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 pincée de sel

Préparation :

Caviar de moutarde (à préparer la veille)

1. Dans une petite casserole, porter à ébullition le vinaigre, l'eau, le sirop d'érable et le sel.
2. Ajouter les graines de moutarde et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres et gonflées (environ 30 minutes).
3. Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.

Crème brûlée salée

1. Préchauffer le four à 300 °F.
2. Dans une casserole, chauffer la crème, le lait, les épices chaï et les herbes Orford jusqu'à frémissement. Retirer du feu et laisser infuser 10 minutes.
3. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le sel et le fromage Alfred le fermier.
4. Verser la crème chaude en filet sur les jaunes en fouettant constamment. Filtrer pour enlever les herbes et obtenir une texture lisse.
5. Répartir la préparation dans de petits ramequins et déposer dans un bain-marie (un plat rempli d'eau chaude à mi-hauteur des ramequins).
6. Cuire au four environ 35 minutes, jusqu'à ce que la crème soit prise mais légèrement tremblotante.
7. Laisser refroidir à température ambiante, puis réfrigérer au moins 2 heures.

Poêlée de champignons

1. Chauffer le beurre et l'huile de caméline dans une poêle. Faire revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
2. Ajouter les champignons et les faire dorer. Déglacer avec un filet de vinaigre de cidre, saler et poivrer. Réserver.

Finition et dressage

1. Juste avant de servir, saupoudrer chaque crème brûlée d'une fine couche de cassonade ou de sucre d'érable. Caraméliser à l'aide d'un chalumeau jusqu'à obtenir une croûte dorée.
2. Déposer une cuillère de poêlée de champignons sur le dessus.
3. Ajouter une touche de caviar de moutarde pour équilibrer les saveurs.

Servir immédiatement avec des croûtons de pain grillé ou une fine tuile de parmesan.

Un mélange subtil de textures et d'arômes qui surprendra vos convives ! 🍄🔥