

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 77

Rubrik: Recette : crème brûlée au citron

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

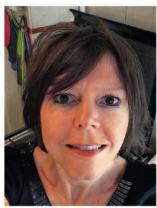
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



Crème brûlée au citron

Par Christelle Fournier, Restaurant Au Coq Gourmand, Vétroz
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 5 dl de crème
- 1 beau citron bio
- 75 g de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 4 cs de cassonade

PRÉPARATION

Râper le zeste du citron dans la crème, porter doucement à ébullition, puis laisser tiédir.

Pendant ce temps, **fouetter** les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser la crème tiédie dessus et bien mélanger.

Répartir dans quatre petits plats à gratin et glisser dans le four préchauffé à 100° C pendant une heure. La crème doit être **cuite**, mais encore un peu tremblotante.

Laisser tiédir, puis réserver au frigo jusqu'au service.

Juste avant de **servir**, **saupoudrer** les crèmes avec la cassonade, puis caraméliser avec un minichalumeau. La croûte

doit être bien craquante et l'intérieur froid.

Déguster avec un verre de vin liquoreux, par exemple une amigne flétrie de Vétroz.

LE CONSEIL DE LA CHEFFE

- On peut aussi parfumer ces crèmes brûlées avec d'autres zestes d'agrumes (orange, pamplemousse, bergamote, citron vert), des épices (safran, gingembre) ou des herbes aromatiques (lavande, verveine).

LE CONSEIL D'ANNICK

- On peut aussi réaliser ces crèmes brûlées avec un mélange de 2,5 dl de lait et 2,5 dl de crème.

magouillar photo

NovaSon,
acoustique médicale

Mieux entendre, c'est mieux vivre

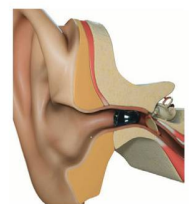
Accueil, Ecoute et Technologie de pointe au service des malentendants, depuis 1990 à Genève

TEST GRATUIT
sur présentation de
cette annonce

Adaptation toutes
marques d'appareils
accoustiques,
numériques



Essai gratuit d'appareil
chez vous



Audioprothésistes diplômés - Fournisseur agréé AI/AVS/AM/SUVA/ONU
Membre de la société AKUSTIKA, signataire de la charte de qualité Suisse - Membre de la International Hearing Society

Eaux-Vives
42, rue de la Terrassière - CH-1207 Genève
Tel. 022 840 27 40
Trams 12 et 16 - Arrêt Villereuse / Parkings Villereuse, Eaux Vives 2000 et Migros

www.novason.ch

Champel
4, av. Bertrand - CH-1206 Genève
Tel. 022 347 47 66
Lignes TPG 1 et 3 - Arrêt Plateau de Champel