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: 20.11.2025

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

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.



Mieux entendre, c'est mieux vivre

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











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

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

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