

Recette d'Alain Pénot,  
Chef exécutif de l'Auberge du Lac St-Pierre

Crème brûlée au fromage de chèvre noir, buisson de roquette,  
émulsion à l'huile de noix et vinaigre de poire

**Ingrédients pour 20 ramequins individuels**

16 jaunes d'oeuf
500 ml crème 35%
500 ml lait
180 g chèvre noir
sel, poivre, muscade au goût
sucre
roquette, poirée, niçoise ou autre laitue douce
<b>Vinaigrette</b>
700 ml huile de pépin de raisin
300 ml huile de noix
300 ml purée de poire
7c. à soupe vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe moutarde de Dijon
4 unités de citron, sel et poivre du moulin
<b>Éléments décoratifs (facultatif)</b>
poire jaune
croustillant de chèvre noir
pousse de pois jaune
fleur ( pensée )

## **Préparation**

1. Faire bouillir la crème et le lait avec le fromage - attention de prendre une casserole haute car les produits laitiers ont tendance à " monter " rapidement sous l'effet de la chaleur.
2. Lorsque le fromage est complètement fondu, verser le tout sur les jaunes d'œufs - ne pas recuire.
3. Passer le mélange obtenu au chinois étamine et enlever la mousse.
4. Verser dans des ramequins individuels au 3/4 et réfrigérer.
5. Déposer les ramequins sur une plaque ou, mieux encore créer un bain-marie (plat creux contenant un peu d'eau dans lequel vous déposerez un autre plat creux contenant les ramequins).
6. Recouvrir d'un papier aluminium troué et cuire à 160 degrés C. (325 degrés F.) jusqu'à cuisson complète. Secouer légèrement la plaque contenant les crèmes brûlées pour vérifier si elles sont prises.
7. Pour caraméliser : Saupoudrer chaque crème d'une pincée de sucre, un peu de sel et poivre du moulin. Passer sous la salamandre quelques secondes ou au fer selon la méthode désirée.

## **Garniture et finition**

1. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette.
2. Déposer un ramequin dans l'assiette. Garnir d'une fleur comestible.
3. Confectionner un petit buisson de feuilles de laitue; arroser de vinaigrette.
4. Décorer de quelques éléments de garniture au choix.

Recette d'Alain Pénot, Chef exécutif de l'Auberge du Lac St-Pierre