

# Crème brûlée au Roquefort

## Crème brûlée au Roquefort

### Pour 4 Personnes

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **1 h 30 min**

### Ingrédients

- 4 jaunes d'œufs
- 40 gr de Roquefort
- 30 cl crème fraîche liquide
- 2 c à c de sucre en poudre
- 2 c à c de vinaigre de cidre



### Préparation

Préchauffer le four à 10 (th.3/4).

Mélanger les jaunes d'œufs. Ecraser le Roquefort à la fourchette.

Faire chauffer la crème à feu très doux et y ajouter le fromage.

Laisser fondre doucement.

A frémissement, verser la crème sur les jaunes d'œufs en mélangeant bien.

Répartir la préparation dans des plats à crème brûlée.

Faire cuire au bain-marie 1h15mn.

Laisser refroidir et réserver au frais.

Au moment de servir ; mélanger le sucre en poudre au vinaigre de cidre.

Napper le dessus des crèmes avec ce mélange et les passer sous le grill du four pour les dorer.

Servir avec « **Les SAUTERNES du Château CAILLOU** »