

CRÈME BRÛLÉE



À LA



FAISSELLE



de la FERME

DE LA







MARQUE



Parc
naturel
régional
de la Forêt d'Orient

Crème brûlée à la faisselle de la Ferme de la Marque

POUR 4 PERSONNES

-  125 g de faisselle
-  75 ml de crème fraîche
-  Jus et zeste de 1 citron
-  2 jaunes d'œufs
-  5 c. à soupe de sucre
-  1 sachet de biscuits au safran

PRÉPARATION

Recette inspirée par le restaurant « Le Héron Cendré » ; Rouilly-Sacey

- 1 Bien lisser la faisselle au fouet ou au malaxeur
- 2 Ajouter les autres ingrédients et mélanger
- 3 Verser dans quatre ramequins de 8 à 10 cm de diamètre
- 4 Cuire au bain-marie environ 1h30 à 120°C
- 5 Laisser au réfrigérateur au moins 8 heures
- 6 Au moment de servir, saupoudrer de sucre les crèmes bien refroidies et brûler au chalumeau jusqu'à coloration dorée
- 7 Servir avec des biscuits au safran pour les plus gourmands !

FERME DE LA MARQUE

Faisselle, crème fraîche

FERME DU CHAMP ROY

Faisselle, crème fraîche

FERME DU LAC DE LA FORÊT D'ORIENT

Œufs de poules

LE SAFRAN DE LA VALLÉE DU LANDION

Biscuits au safran



« Croque ton Parc » identifie les produits issus du Parc naturel régional de la Forêt d'Orient chez les commerçants et restaurateurs.



Parmi ceux-ci, les produits marqués « Valeurs Parc » répondent à un cahier des charges basé sur les enjeux du développement durable.

Retrouver les contacts des producteurs dans le catalogue du Parc de la Forêt d'Orient disponible sur www.pnr-foret-orient.fr



Grand Est
RÉGION GRAND EST



Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne avec le fonds européen pour le développement rural, géré par la Région Grand Est

© PNRFO 2020 / Rédaction : PNRFO / Graphisme : Agence Talky Walky
Impression : Eco Solutions



#PNRFORETDORIENT