



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Cédric Callenaere

Recept

Crème brûlée met cuberdons



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 20 personen

Ingrediënten

- 1,5 liter room met een vetgehalte van 40%
- 0,5 liter melk
- 400 gr eigeel
- 250 gr suiker
- 20 grote cuberdons

Bereiding

Breng de melk aan de kook.

Doe vervolgens de cuberdons smelten in de kokende melk.

Klop het eigeel en de suiker en ruban [een Franse kookterm die duidt op het maken van een soort stroperige 'lint' – red.] Giet de kokende, met cuberdons geparfumeerde melk over het mengsel en laat 2 uur rusten. Vul vervolgens de vormpjes en kook gedurende 45 minuten in de oven aan een temperatuur van 110 °C. Laat de crèmes wanneer ze klaar zijn opnieuw afkoelen, bestrooi de oppervlakte met bruine suiker en karamelliseer met een brander of in de ovengrill.

Schik de sneetjes in een rozet op de koepel van de veldsla, beginnend onderaan. Bedenk de salade volledig en plaats de borden dan in de salamander of (thuis) gedurende twee à drie minuten in de oven om de tongsneetjes zachter te maken. Giet vervolgens de vinaigrette erbij terwijl je het hele bord probeert te vullen. Werk af met de gehakte sjalot en bieslook, enkele slagen van de pepermol en een beetje fleur de sel.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM