

Crème brûlée au lierre terrestre

Ingrédients (par personne) :

Lierre terrestre	Quelques feuilles
Jaune d'œuf	1
Demi-crème liquide	8 cl
Sucre	8 g
Vanille ou sucre vanillé	1 pincée
Sucre roux	1 cs

Préparation :

- Faire chauffer la demi-crème puis ajouter le lierre terrestre, couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes hors du feu.
- Dans un bol, mettre le jaune d'œuf, le sucre et le sucre vanillé, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Filtrer la demi-crème puis la verser dans le saladier et bien mélanger.
- Verser le mélange dans un ramequin et le mettre au four à 200°, au bain marie, pendant 25 minutes.
- Laisser refroidir, saupoudrer de sucre roux et caraméliser au chalumeau.



Tartare de tiges de berce

Ingrédients (par personne) :

Tiges de berce	1 poignée
Huile d'olive	1 cc
Vinaigre balsamique	1/2 cc
Câpres	1/2 cc
Échalote	1/2 cc
Persil	1/2 brin
Concombre	1/4

Préparation :

- Dans un bol, fouetter l'huile d'olive et le vinaigre balsamique jusqu'à obtention d'un mélange uniforme.
- Peler légèrement les tiges de berce si nécessaire, puis les couper en rondelles de 0.5 cm d'épaisseur.
- Hacher les câpres, les échalotes et le persil. Verser le tout dans le bol et bien mélanger.
- Couper des rondelles de concombre et les tartiner avec le mélange obtenu.



Soufflé de feuilles de berce

Ingrédients (par personne) :

Feuilles de berce	2 poignées
Œuf entier	1
Blanc d'œuf	1
Demi-crème liquide	6 cl
Gruyère ou emmental râpé	25 g
Farine	1 cc

Préparation :

- Laver les feuilles de berce puis les blanchir dans une cocotte ou une casserole d'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Les égoutter et les hacher.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le jaune d'œuf et la demi-crème. Saler et poivrer. Ajouter le fromage râpé et la berce hachée. Bien mélanger.
- Battre 2 blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Verser dans un moule bien beurré et cuire au four à 180° pendant 30 à 40 minutes.

