



Crème brûlée à la tomate bio

Ingrédients

6 boîtes 3/1 de tomates concassées Bio CIRIO 65 jaunes d'œufs 50 dl de crème 5 kg de sucre semoule 2 citrons

Préparation

Pour 100 personnes

1. Placer les dés de tomates dans un faitout.
2. Ajouter le sucre et le jus des citrons.
3. Cuire doucement en remuant souvent pendant 2 h jusqu'à obtention d'une confiture de tomates.
4. Laisser refroidir complètement.
5. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et la crème avec 2.5 kg de confiture de tomates.
6. Bien battre ce mélange.
7. Répartir le mélange dans de petits récipients et cuire au four à 90 °C (th. 3) durant une petite heure (la durée varie en fonction de la taille des récipients).
8. Laisser refroidir.
9. Avant de servir, saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau ou sous le gril.

