

# Valençay en crème brûlée



Catégorie

Dessert



## Ingrédients

[Fromage : 2 Valençay](#) AOC

- 300g de crème liquide
- 10 cl de lait
- 8 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 50 g de sucre semoule

## Préparation

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre pour les blanchir.

Verser le lait et la crème bouillante sur les jaunes blanchis et fouetter.

Ajouter en très petits morceaux le Valençay puis fouetter pour le faire fondre et obtenir un mélange homogène.

Disposer dans des ramequins ou dans un plat spécial crème brûlée.

Cuire au four à 85° pendant 45 minutes.

Saupoudrer les crèmes de sucre et les caraméliser avec le grill du four.