



LES BIENFAITS DE LA  
**PRINTSE**  
[www.printse.ch](http://www.printse.ch)



LA RECETTE DU MOIS

## LA CRÈME BRÛLÉE AU MIEL DE NENDAZ

### Pour 10 crèmes brûlées

9 œufs  
100 g de sucre  
5 dl de crème  
4 dl de lait  
3 à 4 cuillères à soupe de miel  
(selon vos goûts)

### Préparation

Bien mélanger les œufs et le sucre. Chauffer le lait, la crème et le miel puis verser le tout sur les œufs et le sucre. Bien mélanger. Filtrer à la passoire. Dresser dans des ramequins et cuire au bain-marie à 110-120 degrés durant 15 à 20 minutes. Une fois les crèmes brûlées cuites et refroidies, saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau.