

CREME BRULEE AUX TOMATES CONFITES ET POTIRON

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Pas cher
- **Temps de préparation :** 10 minutes
- **Temps de cuisson :** 10 à 15 minutes
- **Pays :** France



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de potiron
- 3 branches de basilic
- ½ oignon
- 200 g de tomates confites
- 6 œufs
- 75 cl de lait
- 20 g de beurre
- 2 càs de parmesan
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

Etapas de préparation

1. Coupez le potiron en cubes. Pelez et hachez l'oignon. Faites revenir le potiron et l'oignon pendant 5 minutes avec un filet d'huile d'olive dans une casserole. Mouillez avec 20 cl d'eau et laissez cuire 15 à 20 min jusqu'à ce que l'eau s'évapore et que le potiron soit tendre. Egouttez-le.
2. Lavez, séchez et effeuillez le basilic. Mixez ensemble le potiron, les œufs le lait, 100 g de tomates confites, du sel, du poivre, du piment d'Espelette et la moitié des feuilles de basilic.
3. Préchauffez le four à 200°C (th 6/7). Répartissez la préparation dans des ramequins ou des pots à crème brûlée beurrés. Hachez grossièrement les tomates restantes et ajoutez les dans les ramequins. Saupoudrez de parmesan et enfournez pour 10 à 15 minutes.
4. Sortez les ramequins du four lorsque la crème est bien dorée.
5. Décorez avec les feuilles de basilic restantes. Parsemez éventuellement d'1 cuillère à soupe de parmesan avant de servir.