

## Crème brûlée au roquefort et à la lavande



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 60 mn

*Surprenez avec ce dessert riche en goût en réunissant le roquefort et la lavande !*

### Ingrédients

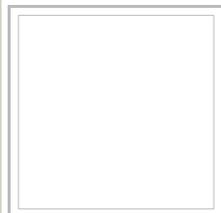
- 80 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
- 2 brins de lavande - ou 2 gouttes d'extrait de lavande
- 5 jaunes d'oeuf
- 350 g de crème fleurette
- 20 g de cassonade

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 120°C (th.4).
- 2 Battez dans un saladier les jaunes d'oeufs.
- 3 Incorporez petit à petit la crème ainsi que la lavande.
- 4 Ajoutez ensuite le roquefort coupé en petits cubes.
- 5 Versez la préparation obtenue dans 6 plats à crème brûlée.
- 6 Faites cuire au bain-marie pendant environ 1 heure.
- 7 Laissez refroidir à la sortie du four.
- 8 Au moment de servir, parsemez de cassonade et grillez avec un chalumeau ou sous le grill de votre four.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

