

# Crème brûlée tomate, poivron et fenouil



**Pour 4 personnes**

 **10 à 20 minutes**

 **Plus de 40 minutes**

**Moyen**

## INGRÉDIENTS

**2 poivrons rouges**

**1 tomate**

**2 branches de thym**

**1 bulbe de fenouil**

**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**50 cl de crème liquide**

**15 cl de lait**

**8 jaunes d'œuf**

**Sel et poivre**

**1** - Préchauffer le gril du four à 180°C.

**2** - Déposer les poivrons et la tomate entiers dans le lèche frite du four. Les griller sur toutes les faces. Les déposer dans un saladier et couvrir.

**3** - Quand ils ont tiédi, retirer la peau. Les déposer dans un saladier. Ajouter le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Mixer. Saler, poivrer et réserver au frais.

**4** - Tailler finement le fenouil, le faire sauter vivement à la poêle, à l'huile d'olive.

**5** - Répartir le fenouil dans 4 moules à crème brûlée et verser la préparation au poivron par-dessus.

**6** - Cuire au four au bain-marie à 100°C durant 40 à 45 minutes.

**7** - Servir tiède.

