

Crème Lemon Posset sous vide et sa sauce caramel toffee

Auteur: Ricardo Maffeo



Ingredients

Pour 4 personnes

Crème Lemon Posset (sous vide) :

4 jaunes d'œuf
600 ml de crème liquide
120 g de sucre
Vanille Bourbon

Sauce caramel toffee :

200 ml de crème liquide
200 g de sucre

Dressage :

4x pots en verre avec couvercle, 200 ml

Préparation

Sauce caramel toffee :

Faire mijoter une demi-tasse d'eau et le sucre dans une casserole d'environ 30 cm de haut à 125 °C afin d'obtenir un caramel blond.

Ajouter la crème et laisser mijoter jusqu'à dissolution (10 minutes à petit feu).

Répartir dans les 4 pots en verre et laisser au réfrigérateur pendant 2 heures.

Crème Lemon Posset (sous vide) :

Faire cuire la crème, le sucre et la vanille dans une casserole. Ajouter la masse chaude aux jaunes d'œuf en mélangeant et passer au tamis fin. Sortir les pots en verre remplis de caramel toffee du réfrigérateur et répartir la masse.

Fermer les pots et faire mijoter à 85 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 60 minutes.

Laisser refroidir et déguster au plus tard 3 jours après la préparation.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Ricardo Maffeo.