

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 77

**Rubrik:** Recette : crème brûlée au citron

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



# Crème brûlée au citron

Par Christelle Fournier, Restaurant Au Coq Gourmand, Vétroz  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 5 dl de crème
- 1 beau citron bio
- 75 g de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 4 cs de cassonade

### PRÉPARATION

**Râper** le zeste du citron dans la crème, porter doucement à ébullition, puis laisser tiédir.

Pendant ce temps, **fouetter** les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**Verser** la crème tiédie dessus et bien mélanger.

**Répartir** dans quatre petits plats à gratin et glisser dans le four préchauffé à 100° C pendant une heure. La crème doit être **cuite**, mais encore un peu tremblotante.

**Laisser** tiédir, puis réserver au frigo jusqu'au service.

Juste avant de **servir**, **saupoudrer** les crèmes avec la cassonade, puis caraméliser avec un minichalumeau. La croûte

doit être bien craquante et l'intérieur froid.

**Déguster** avec un verre de vin liquoreux, par exemple une amigne flétrie de Vétroz.

### LE CONSEIL DE LA CHEFFE

- On peut aussi parfumer ces crèmes brûlées avec d'autres zestes d'agrumes (orange, pamplemousse, bergamote, citron vert), des épices (safran, gingembre) ou des herbes aromatiques (lavande, verveine).

### LE CONSEIL D'ANNICK

- On peut aussi réaliser ces crèmes brûlées avec un mélange de 2,5 dl de lait et 2,5 dl de crème.

magouillar photo

**NovaSon,**  
acoustique médicale

Mieux entendre, c'est mieux vivre

Accueil, Ecoute et Technologie de pointe au service des malentendants, depuis 1990 à Genève

TEST GRATUIT  
sur présentation de  
cette annonce

Adaptation toutes  
marques d'appareils  
accoustiques,  
numériques



Essai gratuit d'appareil  
chez vous



Audioprothésistes diplômés - Fournisseur agréé AI/AVS/AM/SUVA/ONU  
Membre de la société AKUSTIKA, signataire de la charte de qualité Suisse - Membre de la International Hearing Society

Eaux-Vives  
42, rue de la Terrassière - CH-1207 Genève  
Tel. 022 840 27 40  
Trams 12 et 16 - Arrêt Villereuse / Parkings Villereuse, Eaux Vives 2000 et Migros

[www.novason.ch](http://www.novason.ch)

Champel  
4, av. Bertrand - CH-1206 Genève  
Tel. 022 347 47 66  
Lignes TPG 1 et 3 - Arrêt Plateau de Champel