NAAM GERECHT	Crème brûlée van ganzenleverterrine

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

-6 eidooiers
-50gr. suiker
-40cl. room
-4 geglaceerde kastanjes
-1 plak ganzenleverterrine
-versgemalen peper
-zout

FOTO:

BEREIDING: 25 minuten

-Verwarm de oven voor op 150°C. Klop de eierdooiers op met de suiker tot een wit-schuimig mengsel. Voeg er dan de room aan toe. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.
-Snij 3 kastanjes elk in 4 stukken en verdeel ze over de bodems van 6 kleine ovenschaaltjes. Snij de ganzenleverterrine in blokjes en verdeel ze over de schaaltjes.
-Giet er het eiermengsel over en zet tien minuten in de hete oven. Steek er met een mes in. Blijft het droog, dan is de crème klaar).
-Stort de crèmes op bordjes en versier met kastanje schilfers.

WIJNKENNIS :

-Champagne Moutard & Fils Extra Brut
-Waar: Delhaize
-Prijs: 14,95€

ADVIES:

-Deze crèmes kunnen koud gegeten worden, maar u kunt ze op het laatste moment ook opwarmen in de oven.
-Problemen bij het ontvormen? Met siliconenbakvormpjes lukt het altijd.