Crema con syrup de miel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 200 cc
Huevos: 3 Unidades
Crema de leche: 400 cc
Miel: 4 cdas.
Yemas: 2 Unidades

Bebida sugerida

Armagnac ‘63:

Crocante de almendras

Almendras: 100 g
Azucar: 100 grs.

Ensalada de cítricos

Pomelo Rosado: 1 Unidad
Naranja: 1 Unidad

Syrup de miel

Agua: 30 cc
Miel: 1 Taza

Tuile

Azucar: 50 grs.
Manteca: 50 g
Harina: 50 grs.
Claras: 2 Unidades

Varios

Menta:

Preparación de la Receta

- Entibie la leche y diluya la miel.
- Mezcle los huevos y las yemas.
- Agregue la **crema** y continúe batiendo.
- Vierta la leche tibia sin dejar de revolver.
- Rellene en los recipientes de servicio y cubra con papel aluminio.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 160º C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Syrup de miel

- Lleve la miel a ebullición sobre fuego mínimo.
- Agregue el agua fría y reserve en un bowl.

Tuile

- Mezcle la *manteca* pomada y el azúcar.
- Agregue las claras y la *harina*.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Forme discos finos sobre un silpat.
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 5 minutos aproximadamente.
- Moldee, aún calientes, sobre el mango de una cuchara de madera formando habanos.
- Deje enfriar en la cuchara.

Crocante de almendras

- Tueste las almendras en el horno.
- En una *cacerola* prepare un caramelo rubio con el azúcar y las almendras.
- Vierta sobre una placa y deje enfriar.
- Pique con un cuchillo.

Ensalada de cítricos

- Pele las naranjas y los pomelos a vivo
- Separe los gajos también a vino.

Presentación

- Cubra la *crema* de miel con un poco de syrup, encima un poco de crocante
- Decore con una hoja de *menta*
- Acompañe con los habanos de tuile y la ensalada de cítricos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-con-syrup-de-miel