

Moulin de Buffiere

CRÈME BRULÉE

INGREDIENTS

- 3 œufs Crème fraîche : 140 cl
- Jaunes d'œufs : 14
- Sucre vanillé : 3,5 sachets
- Vanille en poudre : 3,5 pincées
- Cassonade : 280 g
- Bergamotes (ou 3 à 4 gouttes d'arôme naturel de bergamote) : 28

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 110°C.
2. Faites fondre les bergamotes dans 5cl de crème liquide.
3. Une fois fondues, ajoutez le reste de la crème liquide.
4. Faites chauffer la crème avec la vanille en poudre.
5. Au batteur, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
6. Lorsque la crème frémit, versez-la en filet sur la préparation précédente tout en remuant.
7. Répartissez la crème dans les ramequins.
8. Enfournez au bain marie à 110°C pendant 45 à 60 min.
9. Laissez refroidir, mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.
10. Saupoudrez avec un peu de cassonade et faites caraméliser les crèmes au chalumeau afin d'obtenir un petit craquant !!!