

# *Crème brûlée au chocolat et mascarpone*

## *Pour 6 personnes*

*100g de chocolat noir à 70% de cacao*

*425g de mascarpone*

*6 jaunes d'œufs*

*125g de sucre en poudre*

*6 cuil à soupe de Sukar orange*

Préchauffez le four à 100°C

Faites fondre le chocolat au bain mari.

Mélangez le mascarpone avec les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez le chocolat fondu puis versez les crèmes dans 6 ramequins.

Enfournez à 100°C pendant 45 minutes puis laissez refroidir avant de laisser reposer les crèmes au frigo pendant 24 heures.

Juste avant de servir répartissez le Sukar orange sur les crèmes et caramélisez le au chalumeau.