

Crèmes brûlées au caramel

Pour 4 personnes

375g de lait entier

75g de crème liquide entière

80g de cassonade

6 jaunes d'œufs

Finition

Cassonade

Préchauffez le four à 105°C.

Dans une casserole versez le lait et la crème et portez à frémissement, réservez.

Dans une autre casserole versez le sucre et faite le cuire à sec pour faire un caramel brun. Quand le caramel est prêt incorporez le mélange lait-crème.

Dans une jatte fouettez les jaunes d'œufs, versez la crème au caramel sur les jaunes, mélangez et reversez dans la casserole. Faites chauffer le mélange sans cessez de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère.

Versez la crème obtenue dans des ramequins et enfournez-les à 105°C pendant 1h20. Les crèmes doivent être juste tremblotantes à la sortie du four. Laissez refroidir et placez au frais pendant 2 à 3 heures minimum.

Au moment de servir, saupoudrez de la cassonade sur les crèmes et brûlez-la à l'aide d'un chalumeau ou sous le grill du four.