

### **Crèmes brûlées au lait de coco :**

Pour 4 plats à oeufs bien remplis :

35 cl de lait de coco

25 cl de crème liquide

100 gr de sucre

6 jaunes d'oeufs

1 gousse de vanille Bourbon

Sucre pour caraméliser. QS

Fouettez les jaunes et le sucre, ajoutez le lait de coco et la crème.

Grattez la gousse de vanille et mettez les grains dans le mélange

Enfournez à 100 ° (au milieu du four) jusqu'à ce que les crèmes soient tremblotantes (elles prendront en refroidissant) au milieu et prises sur les bords.

Lorsqu'elles sont bien froides, saupoudrez de sucre (cassonade, sucre cristallisé...) et brûlez au chalumeau de cuisine.

C'est simple, non ?