***Crèmes brûlées à la bergamote***

**Pour 4 personnes**

*4 jaunes d’œufs*

*250ml de lait*

*250ml de crème entière liquide*

*70g de sucre en poudre*

*le zeste râpé de 2 bergamotes*

*1 gousse de vanille*

*Cassonade*

Préchauffez le four à 110°C.

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines. Dans une casserole versez le lait et la crème, ajoutez les graines de vanille et le zeste râpé des deux bergamotes. Portez à ébullition.

Fouettez ensembles les jaunes d'œufs et les sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le mélange lait-crème sur les œufs blanchis, mélangez et versez dans des ramequins.

Enfournez à 100°C pendant 1h15 à 1h30 selon l'épaisseur de la crème.

A la sortie du four laissez refroidir les crèmes avant de les placer au frigo pendant 3-4 heures.

Au moment de servir saupoudrez les crème avec de la cassonade et faites caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four.