

Crème brûlé au Carambar et fève de Tonka

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 45 à 1 h de cuisson

Réfrigération : 4 h

Ingrédients pour 6 personnes :

- | | |
|---|---|
| ✓ ramequins de 12 cm de diamètre pour moi | ✓ 83 g de sucre |
| ✓ 6 jaunes d'oeufs | ✓ 20 carambar |
| ✓ 42 cl de crème fleurette | ✓ 1/2 gousse de vanille |
| ✓ 9 cl de lait | ✓ 1 fève de Tonka |
| | ✓ 2 cuil à soupe de sucre de cassonade pour la caramélisation |

Préparation :

Recettes de Caline

Préchauffez le four à 90-95°C.

Dans une casserole versez la crème liquide, le lait, le sucre, et les carambar.

Portez la casserole à frémissement et laissez infuser jusqu'à ce que les carambar est complètement fondu.

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes, mélanger les jaunes avec la demi gousse de vanille puis verser la crème et bien mélanger de manière à obtenir une crème homogène

Verser cette crème dans des ramequins, râpez la fève de tonka et en mettre dans chaque ramequin

Enfourner 40-45 min s'ils sont petits (autour de 8 cm de diamètre) ou 1 h s'ils sont plus grands (autour de 12 cm de diamètre).

La crème ne doit absolument pas bouillir mais prendre.

Elle est prête quand elle est encore légèrement tremblotante à coeur, qu'il s'est formé une sorte de pellicule au-dessus qui fait qu'en effleurant avec le doigt la crème, elle ne s'y attache pas.

Faire refroidir à température ambiante puis mettre au frais pendant au moins 4 heures.

Peu avant de servir saupoudrer les crèmes de sucre de canne puis passer au chalumeau ou au fer à crème brûlée

Servir de suite.

Bonne dégustation !!