

# Crème brûlée au Munster

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Cuisson : 30 min

**Ingédients pour 4 ramequins de 12 cm de diamètre :**

- 3 oeufs
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- 150 g de Munster
- Sel / Poivre
- 4 Cuil à café de cassonade
- Chalumeau de cuisine ou fer à brûler

## Préparation

Préchauffez votre four à 150°C (Th. 4-5).

Coupez le Munster en morceaux.

Faites chauffer dans une casserole le lait, la crème et le Munster coupé en morceaux, salé, poivré.

Passez le tout au blender (ou au mixeur plongeant) pour obtenir un mélange bien homogène.

Dans un saladier (ou bol), mélangez au fouet les oeufs.  
Versez sur le mélange au Munster.

Répartissez cette crème dans 4 petits pots, puis faites cuire au four au bain-marie environ pendant 30 min, jusqu'à ce que les crèmes restent tremblotantes au centre.

Laissez refroidir, et mettez au réfrigérateur durant 2 heures.  
Saupoudrez ensuite la surface des crèmes de cassonade, et brûlez au chalumeau ou au fer à brûler

*Recettes de Caline*

## ASTUCE

Vous pouvez remplacer le Munster par tout autres fromages

Si vous n'avez ni chalumeau ni fer à brûlée, servez-vous du grill du four, mais attention surveillez bien car ça va très vite à brûler