

Crèmes brûlées

Crème brûlée thé :

200 g crème
120 g lait
70 g jaune
40 g sucre
1 sachet de thé earl grey

Dans une casserole faire bouillir le lait, y faire infuser le thé 10 minutes en couvrant. Retirer le thé puis ajouter la crème dans le lait.

Dans un cul de poule blanchir les jaunes avec le sucre. Porter le lait avec la crème à ébullition et verser sur le mélange jaune plus sucre en remuant.

Couler dans des moules et cuire 35 minutes à 90°.

Crème brûlée cardamome :

200 g crème
100 g lait
70 g jaune
40 g sucre
2 gousses de cardamome

Dans une casserole faire bouillir le lait, y faire infuser la cardamome écrasée 10 minutes en couvrant. Retirer la cardamome puis ajouter la crème dans le lait. Dans un cul de poule blanchir les jaunes avec le sucre. Porter le lait avec la crème à ébullition et verser sur le mélange jaune plus sucre en remuant. Couler dans des moules et cuire 35 minutes à 90°.

Crème brûlée safran et miel d'acacia :

200 g crème
100 g lait
70 g jaune
40 g miel d'acacia
1 petite pincée de pistil de safran

Dans une casserole faire bouillir le lait, y faire infuser le safran en couvrant. Ajouter la crème dans le lait. Dans un cul de poule, blanchir les jaunes avec le miel. Porter le lait avec la crème à ébullition et verser sur le mélange jaune plus miel en remuant. Couler dans des moules et cuire 35 minutes à 90°.

Une fois vos crèmes refroidies, saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Déguster aussitôt.

