

Crèmes

Crème brûlée parfumée à la fève tonka



2h 15 min 45 min 1h 436

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème brûlée

400 g **Crème liquide (fleurette)**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
70 g **Miel**
0.25 **Fève(s) de Tonka**
4 c. à café **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Râper un tiers de la fève tonka dans la crème et laisser infuser pendant 10 minutes.
- 2 Préchauffer le four à 100°C (Th.3-4).
- 3 Séparer les blancs des jaunes et, dans un cul de poule, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le miel.
- 4 Ajouter la crème parfumée et mélanger.
- 5 Transvaser la préparation dans un verre doseur à bec verseur.
- 6 Mettre les ramequins dans un plat à four, poser le plat sur la plaque du four.
- 7 Verser la préparation dans les ramequins, sans dépasser 1 cm d'épaisseur.
- 8 Mettre de l'eau chaude au fond du plat à four pour une cuisson au bain marie.
- 9 Enfourner pendant 35 à 45 minutes selon la puissance du four. La crème doit être juste prise et tremblotante.

Étape 2

Dressage

Sortir du four et enlever les ramequins du bain-marie.

- 1 Laisser refroidir à température ambiante.
- 2 Juste avant le service, saupoudrer de sucre, caraméliser à l'aide d'un chalumeau.
- 3 Sans chalumeau, faire caraméliser les ramequins sous le grill du four pendant quelques minutes. Servir.