

Recette

SPÉCIAL CONFINEMENT



« Crèmes brûlées parfumées à la praline rose et à la framboise »

—
**Par Loïc Vaillant – Restaurant Le Bel'Vue
Le Cergne**

Ingrédients pour 8 crèmes brûlées

¾ de litre de crème

¼ de litre de lait

8 jaunes d'œufs

180 g de sucre

100 g de cassonade

De la vanille liquide

1 barquette de framboises

Pralines roses

Pour commencer, clarifier les œufs, c'est-à-dire séparer les jaunes des blancs. Ajouter le sucre aux jaunes d'œufs. Bien mélanger avec un fouet. Ensuite, incorporer un peu de vanille liquide puis délayer la préparation avec la crème et le lait.

Préchauffer le four à 100°C.

Selon votre goût, disposer dans des ramequins des pralines roses ou des framboises puis verser la préparation dans chaque coupelle.

Mettre à cuire au four pendant 1h. A la sortie du four, les crèmes doivent être « tremblotantes ». Les laisser reposer 4h.

Une fois reposées, disposer la cassonade dans les ramequins et repasser les crèmes brûlées au four (position grill) 3-4 minutes ou les faire dorer à l'aide d'un chalumeau.

C'est prêt !

#PRENEZ SOIN DE VOUS ET SURTOUT, RESTEZ CHEZ VOUS !