

les recettes d'Alice

Crèmes brûlées aux fruits des bois



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



30 minutes



facile

Ingrédients

100 gr de mûres

10 cl de lait

100 gr de framboises

5 jaunes

100gr de fraises de bois

100 gr de sucre

40 cl de crème liquide cassonade

Matériel nécessaire

4 plats à crème brûlée

1 chalumeau de cuisine

Préparation et réalisation

1- Mettre à chauffer dans une casserole le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre dans un cul de poule, puis ajouter la crème bouillie en remuant.

2- Mélanger les fruits des bois ensemble et les répartir dans les plats.

3- Verser la préparation sur les fruits et les mettre à cuire au four à 110° environ 30 min.

4- Laisser refroidir 2 heures puis saupoudrer la cassonade sur les crèmes et chauffer au chalumeau.

Conseils et astuces

Pour vérifier la cuisson des crèmes bouger le ramequin, le liquide ne doit plus bouger.

Alice Délice

