

les recettes d'Alice

Crème brûlée au chocolat et framboises



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



40 minutes



facile

Ingrédients

40 cl de crème
cassonade
20 cl de lait
2 c à s de cacao amer
6 jaunes d'oeufs

50 gr de sucre
250 gr de framboises

Matériel nécessaire

1 chalumeau de cuisine 4 ramequins

Préparation et réalisation

- 1- Faire bouillir le lait et la crème.
- 2- Fouetter les jaunes et 50 gr de sucre dans un cul de poule, ajouter le cacao et bien mélanger.
- 3- Verser la crème et le lait sur le mélange en fouettant sans arrêt.
- 4- Répartir les framboises dans le fond des ramequins et verser la crème dessus.
- 5- Cuire au four à 110° 35 min.
- 6- Laisser refroidir au froid.
- 7- Saupoudrer la cassonade sur les crèmes au les caraméliser au chalumeau.

Conseils et astuces

Pour vérifier la cuisson des crèmes, remuer légèrement le ramequin il faut que la crème ne bouge plus.

Alice Délice

