

Crème brûlée au pain d'épices



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



50 minutes



Facile

INGREDIENTS

30 cl de lait
30 cl de crème liquide
6 jaunes d'œufs
60 gr de sucre

3 tranches de pain d'épices
Cassonade

MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins

1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole mettre à chauffer la crème et le lait. Faire infuser ensuite 2 tranches de pain d'épices.
- 2- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre et verser les liquides bouillant dessus. Mélanger et répartir dans les ramequins.
- 3- Mettre à cuire au four à 120° 45 min.
- 4- Réserver au frais.
- 5- Au moment de servir saupoudrer la cassonade sur les crèmes et les brûler au chalumeau de cuisine. Emietter la dernière tranche de pain d'épices et la répartir sur le caramel.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

