

# les recettes d'Alice

## Crème brûlée au miel



### INGREDIENTS

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

1 c à s de miel  
10 morceaux de sucre  
30 gr de pistaches  
cassonade  
30 gr d'amandes

### MATERIEL NECESSAIRE

Ramequins

1 chalumeau de cuisine

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Faire chauffer la crème et le lait dans une casserole.
- 2- Blanchir les jaunes, le sucre et le miel.
- 3- Verser les liquides bouillants sur les jaunes, mélanger et répartir dans les ramequins.
- 4- Cuire au four à 120° 45 min.
- 5- Réserver au frais
- 6- Mettre les morceaux de sucre dans une casserole avec un peu d'eau et cuire au caramel. Ajouter les amandes et les pistaches concassées. Mélanger et verser sur du papier sulfurisé, étaler un peu.
- 7- Saupoudrer la cassonade sur les crèmes et les brûler au chalumeau.

### CONSEILS ET ASTUCES

Hacher au couteau la nougatine et la répartir sur les crèmes.

Alice Délice

