

les recettes d'Alice

Crème brûlée au lait de coco, safran et cardamome



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



60 minutes



Facile

INGREDIENTS

25 cl de lait de coco
30 cl de lait
4 jaunes d'oeufs
55 gr de sucre

5 pistils de safran
3 gousses de cardamome
cassonade

MATERIEL NECESSAIRE

1 ramequins

1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole chauffer les deux laits avec les pistils de safran et l'intérieur des gousses de cardamome.
- 2- Dans un saladier mélanger les jaunes et le sucre au fouet.
- 3- Verser les laits bouillant sur les jaunes, bien mélanger. Remettre dans la casserole et cuire comme une crème anglaise sans faire bouillir, puis verser dans les ramequins.
- 4- Cuire au four à 130° 50 min au bain marie. Refroidir.
- 5- Saupoudrer la cassonade sur les crèmes puis brûler au chalumeau.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut ajouter de la coco râpée dans cette recette.

Alice Délice

