

Crème brûlée au chocolat



INGREDIENTS

30 cl de lait
30 cl de crème liquide
6 jaunes d'œufs
80 gr de sucre
cassonade
100 gr de chocolat noir

MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins
1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole mettre à chauffer la crème et le lait.
- 2- Hacher le chocolat et l'ajouter dans la casserole et bien mélanger.
- 3- Dans un saladier blanchir les jaunes et le sucre puis verser dessus le contenu de la casserole. Bien mélanger et verser dans les ramequins.
- 4- Cuire au four à 130° 45 min au bain marie. Refroidir.
- 5- Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour vérifier la cuisson des crèmes, bouger les ramequins, la crème ne doit être figée.

Alice Délice

