

Crème brûlée au romarin et au miel



INGREDIENTS

30 cl de crème liquide
30 cl de lait
6 oeufs
4 c à s de miel

2 c à s de sucre
1 branche de 5 cm de romarin
cassonade

MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins

1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole mettre la crème, le lait, le miel et le romarin à bouillir. Laisser infuser 10 min.
- 2- Clarifier les œufs et blanchir les jaunes et le sucre.
- 3- Retirer la branche de romarin et verser sur les jaunes. Bien mélanger sans faire mousser puis répartir dans les ramequins.
- 4- Cuire au bain marie 45 min à 130°. Refroidir.
- 5- Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

