

Crème brûlée citron vert et framboise



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



50 minutes



Facile

INGREDIENTS

30 cl de crème liquide	100 gr de sucre
10 cl de lait	1 citron vert
4 oeufs	150 gr de framboises
Cassonade	

MATERIEL NECESSAIRE

1chalumeau de cuisine 1 zesteur 4 ramequins

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Laver le citron et prélever les zestes à l'aide du zesteur et les hacher.
- 2- Clarifier les oeufs.
- 3- Dans un saladier blanchir les jaunes et le sucre.
- 4- Dans une casserole faire chauffer le lait et la crème, ajouter les zestes et laisser infuser 3 min puis verser sur le mélange jaune sucre. Bien mélanger.
- 5- Répartir les framboises dans le fond des ramequins et verser l'appareil à crème brûlée.
- 6- Cuire au four à 120° 45 min. Laisser refroidir 2 h au froid.
- 7- Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour s'assurer de la cuisson bouger les ramequins légèrement, la crème ne doit plus bouger.

Alice Délice

