

# les recettes d'Alice

## Crème brûlée Aux épices indiennes



6



Épice



4 saisons



\*\*



\*\*



60 min



15 min

### INGREDIENTS

35cl de crème liquide

10cl de lait entier

90g de sucre

5 jaunes d'œufs

2 cl arôme de fleur d'oranger

5 g de graine de cardamome

50g de cassonade.

### MATERIEL NECESSAIRE

Cul de poule- Cassolette – chalumeau de cuisine

### PREPARATION ET REALISATION

#### La veille

Préchauffez le four à 100°C.

Faites chauffer le lait la crème et la cardamome à feu doux.

Ajouter la fleur d'oranger et laissez infuser hors du feu quelques minutes.

Fouettez énergiquement le sucre et les jaunes d'œuf afin que le mélange soit de consistance d'un ruban jaune clair.

Filtrez la crème puis ajouter au mélange sucre œuf afin de dissoudre l'ensemble.

Répartissez la crème dans les cassolettes et enfournez pour 1h Vérifier la cuisson à 45 minutes.

Laissez refroidir avant de placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

#### Le jour J

Avant de servir, parsemez les crèmes de cassonade et faites-les caraméliser à l'aide du chalumeau. Servez aussitôt.

### CONSEILS ET ASTUCES

Remplacer les épices par quelques gouttes d'arômes naturels pour varier les parfums.

Alice Délice

