

# les recettes d'Alice

## Petits pots de crème brûlée au thé



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



50 minutes



facile

### Ingrédients

30 cl de lait  
70 gr de sucre  
30 cl de crème  
cassonade  
6 jaunes

1 sachet de thé parfumé

### Matériel nécessaire

1 chalumeau de cuisine      ramequins

### Préparation et réalisation

- 1- Dans une casserole faire chauffer la crème et le lait puis faire infuser 5 min le thé dedans.
- 2- Fouetter légèrement les jaunes avec le sucre et verser le lait infusé dessus, mélanger et filtrer dans les ramequins.
- 3- Cuire au four 45 min à 120°.
- 4- Faire refroidir au froid après cuisson.
- 5- Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau pour avoir une belle caramélisation.

### Conseils et astuces

Pour vérifier la cuisson, bouger légèrement les ramequins, la crème ne doit plus bouger au centre. Servir avec une boule de glace vanille au centre de la crème.

Alice Délice

