

les recettes d'Alice

Crèmes brûlées à la banane et au citron vert



Ingrédients

30cl de lait

2 bananes

30 cl de crème liquide

1 citron vert

6 jaunes d'oeuf

65 gr de sucre

Cassonade

Matériel nécessaire

1 chalumeau de cuisine 1 râpe 4 ramequins 1 mixeur

Préparation et réalisation

1- Laver le citron. Mettre à chauffer dans une casserole le lait et la crème et y râper le zeste du citron vert.

2- Mélanger dans un cul de poule les jaunes et le sucre, verser dessus le liquide chaud petit à petit et remettre à chauffer légèrement à feu doux.

3- Eplucher les bananes et les couper en tranches. Ajouter la valeur d'une banane dans la crème anglaise et mixer le tout.

4- Repartir les autres bananes dans les ramequins et verser l'anglaise dessus.

Mettre dans le four à 120° environ 40 min. Faire refroidir.

5- Recouvrir les crèmes de cassonade et chauffer au chalumeau.

Conseils et astuces

Pour vérifier la cuisson il faut bouger légèrement un ramequin, le liquide ne doit plus bouger.

Alice Délice

