



CRÈME BRÛLÉE À « LA CHALEUREUSE »

BY LES INFUSIONS LIOBA



Ingrédients

- 2,5 dl de crème à 35% de matière grasse
- 2,5 dl de lait
- 2 sachets d'infusion «La chaleureuse» / www.lesinfusionslioba.ch
- 5 jaunes d'œufs
- 4 cs de sucre
- 4 cs de sucre pour la croûte de sucre

Mélanger la crème avec le lait et porter à ébullition. Retirer du feu et y faire infuser les sachets d'infusion «La chaleureuse» pendant 6-7 min.

Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Préchauffer le four à 160°C chaleur tournante / 180°C chaleur conventionnelle.

Retirer les sachets d'infusion «La chaleureuse», puis reporter brièvement le mélange de lait et de crème à ébullition.

Verser sur les jaunes d'œufs blanchis en fouettant énergiquement. Répartir dans 4 ramequins d'env. 2 dl chacun.

Déposer les ramequins dans un plat à gratin ou une plaque profonde. Les caler avec un torchon pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent. Ajouter de l'eau autour des ramequins jusqu'à mi-hauteur.

Faire cuire en bain-marie dans le bas du four pendant 30 min. Eteindre le four et laisser les ramequins à l'intérieur sans ouvrir la porte pendant 10 min.

Retirer du four et laisser prendre minimum 6h au réfrigérateur.

Saupoudrer chaque ramequin d'1cs de sucre, puis faire griller soit au chalumeau, soit au four à 275°C fonction grill, pendant env. 4 min pour former une croûte de sucre.

Déguster immédiatement sans vous brûler.

Bon appétit!

