

Crème brûlée aux framboises

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Recette pour 6 personnes :

Ingrédients :

300 g de lait (milk)
300 g de crème liquide (cream)
20 g de maïzena
1 gousse de vanille (vanilla)
6 jaunes d'œuf (eggs)
80 g de sucre en poudre (sugar)
50 g de cassonade (unrefined brown)
125 g de framboises (raspberry)

Préparation :

- . Préchauffer le four 120°C.
- . Faire bouillir le lait avec la crème et ajouter la gousse de vanille.
- . Laisser infuser 30 minutes.
- . Ecraser les framboises au tamis pour obtenir un coulis et incorporer la maïzena.
- . Battre les jaunes d'œuf avec le sucre.
- . Ajouter la crème, le lait, et le coulis de framboises, infuser et filtrer
- . Répartir dans des moules à crème brûlées.
- . Faire cuire pendant 1 heure.
- . Laisser refroidir.
- . Saupoudrer de cassonade et caraméliser sous le gril du four ou au chalumeau.
- . Servir aussitôt.