

Fées Mains by Marjorie



Crème brûlée à la fève Tonka

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes:

15cl de lait - 50 cl de crème fraîche liquide - 7 jaunes d'oeufs - 65g de sucre – 1 fève Tonka voire 1.5 pour un goût plus prononcé - cassonade

Râper la fève Tonka. Porter à ébullition le lait, la crème et la fève Tonka râpée. Hors du feu, laisser infuser environ 30mn.

Préchauffer le four à 100/120°C

Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux puis délayer avec le mélange lait-crème-fève Tonka en continuant de fouetter.

Passer la préparation au chinois et la répartir dans des ramequins individuels ou des plats à oreilles. Enfourner environ 50mn. Vérifier la cuisson en piquant la crème avec une pointe de couteau. La crème doit être prise mais rester tremblotante.

Laisser refroidir les crèmes puis les réserver une nuit au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade et les passer rapidement sous le gril du four ou les caraméliser au chalumeau. La surface caramélisée et chaude de la crème brûlée doit contraster avec la fraîcheur de la crème. Déguster de suite et, telle Amélie Poulain, prendre plaisir à casser la croûte des crèmes brûlées avec la pointe d'une petite cuillère.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>