

# CRÊME BRÛLÉE À LA CAMOMILLE ANANAS



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
crème liquide	500 ml
Jaunes d'oeuf	5
sucré	100 gr
Camomille ananas	6 plants entiers (Sans les racines. Bien rincer car plante souvent sale !)
Sucre roux	(Pour la caramélisation)

## Préparation

1. Préchauffage du four: Préchauffez le four à 150°C (300°F).

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Infusion de la crème: Faites chauffer la crème liquide à feu doux jusqu'à frémissement. Ajoutez les fleurs de camomille séchées ou fraîches et laissez infuser hors du feu pendant 15-20 minutes.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Préparation des jaunes d'œufs: Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Filtrage de la crème: Filtrez la crème pour enlever les fleurs de camomille et réchauffez-la légèrement.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Mélange des ingrédients: Incorporez lentement la crème chaude aux jaunes d'œufs sucrés tout en remuant constamment.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Préparation des ramequins: Versez la préparation dans des ramequins et placez-les dans un plat à four. Remplissez le plat d'eau chaude à mi-hauteur des ramequins.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Cuisson: Faites cuire au bain-marie pendant environ 40 minutes, ou jusqu'à ce que les crèmes soient

prises mais encore légèrement tremblotantes au centre.

---

8. Refroidissement: Laissez refroidir à température ambiante, puis réfrigérez pendant au moins 2 heures.

---

9. Caramélisation: Avant de servir, saupoudrez chaque crème de sucre roux et caramélisez-le à l'aide d'un chalumeau (un briquet peut aussi fonctionner).

---