

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche culinaire	25 cl
Sucre blanc fin	50 grammes
Jaunes d'oeuf	3
de vanille	1 gousse
Bourgeons d'épicéa	50 grammes

## Préparation

1. Ouvrir la gousse de vanille, retirer les graines et les réserver.

---

---

2. Verser la crème dans une petite casserole et y plonger la gousse vide, laisser infuser.

---

---

## Préparation du sucre d'épicéa:

1. Mixer 50g de sucre avec 40g de bourgeons d'épicéa très frais. Etaler le sucre sur une plaque de cuisson et laisser sécher le sucre (four à +/-60°C, pendant au moins 30 minutes).

---

---

## Préparation de la crème brûlée:

1. Préchauffer le four à 120°C.

---

---

2. Dans un cul de poule, verser les 3 jaunes d'œuf et y incorporer le sucre (50g pour les 3 jaunes). Battre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

---

---

3. Incorporer la crème tiédie, petit à petit, tout en continuant à mélanger. Ajouter les graines de vanille.

---

---

4. Verser dans des petits ramequins. Les mettre sur une plaque allant au four, verser dans la plaque un peu d'eau pour éviter l'assèchement des crèmes lors de la cuisson. Cuire +/- 30 minutes à 120°C.

---

5. Les sortir, les laisser refroidir avant de le mettre au réfrigérateur pour 2h minimum.

---

6. Avant de les servir, parsemer la crème avec le reste du sucre d'épicéa et brûler ce sucre avec un chalumeau pour que la croûte soit dorée et croustillante. Ajouter, à votre convenance, un peu de bourgeons d'épicéa finement hachés pour encore plus de goût! Bon appétit!

---

---