

Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	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!
