

CRÈME BRÛLÉE AU LAIT DE COCO ET GRAINES DE BERCE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrediént	Quantité
Lait de coco	750 ml
jaune d'oeufs	8 pcs
Oeuf	1 pc
sucré	90 gr
Cassonade	40 gr
sucré	80 gr
de berce	12 graines

Préparation

1. Préchauffer le four à 120°C.

2. Fendre en 2 les graines de berce. Placer le lait de coco et les graines de berce dans une petite casserole et porter à ébullition.

3. Retirer du feu et laisser 10 minutes. Pendant ce temps, mélanger à la cuiller en bois les jaunes d'oeufs, l'oeuf entier et les 90 grammes de sucre.

4. Après infusion, retirer les graines de berce. Verser 1/4 du lait de coco sur les oeufs et mélanger. Puis ajouter le reste du lait de coco en deux fois tout en mélangeant.

5. Verser la crème dans les ramequins.

6. Cuire 15 à 20 minutes au four. La crème doit avoir figé et ne plus "trembler" lorsque l'on fait vibrer le ramequin.

7. Laisser refroidir 20 minutes puis mettre au frigo jusqu'au moment de servir.

8. A l'envoi, saupoudrer d'une cuiller à soupe du mélange cassonade et sucre et caraméliser au chalumeau.
