

CRÈME BRÛLÉE AUX GRAINES DE BERCE



Ingrédients pour 30 mignardises

Ingrediént	Quantité
Jaunes d'oeufs	10 pcs
Lait	235 gr
crème entière	420 gr
sucré	80 gr
Graines de berce	30 gr

Préparation

1. Faire chauffer 235 grammes de lait. Verser sur les graines de berce et mixer. Laisser infuser 5 minutes. Filtrer. Au besoin, compléter avec du lait froid pour rectifier le poids et obtenir 235 grammes d'infusion.

Crème

1. Faire chauffer le lait infusé et la crème.

2. Fouetter/blanchir les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchissement.

3. Verser le mélange lait/crème chaud sur les jaunes blanchis. Mélanger sans fouetter.

4. Verser la préparation dans de petits ramequins et les placer dans une rôtissoire. Y verser suffisamment d'eau bouillante pour qu'elle monte à mi-hauteur des ramequins.

5. Cuire entre 25 et 40 minutes dans un four préchauffé à 130°C. La crème est cuite lorsqu'elle est légèrement tremblotante. Laisser refroidir complètement.

6. Saupoudrez les crèmes de sucre (fine couche régulière). Caraméliser le sucre à l'aide d'un chalumeau ou avec le grill du four.
-
-