

# CRÈME BRÛLÉE AUX GRAINES DE BERCE



## Ingrédients pour 30 mignardises

Ingrédient	Quantité
Jaunes d'oeufs	10 pcs
Lait	235 gr
crème entière	420 gr
sucre	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.

---

---