DE-228

Crème Brûlée au Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	100 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	5 cl + 25 cl
- SUCRE DE CANNE	4 c à soupe (blond)

Recette:

- Dans un plat, placez le chocolat concassé finement au couteau avec 5 cl de crème fraiche.
- Faites fondre doucement au micro-onde en mélangeant de temps en temps.
- Lorsque le chocolat est complètement fondu, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez énergiquement.
- Versez ensuite le reste de la crème et homogénéisez.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Répartissez cette crème dans des ramequins à crème brûlée.
- Enfournez pendant 13 à 15 minutes.
- Laissez refroidir complètement.
- Au moment de servir, répartissez du sucre de canne sur le sommet des crèmes puis caramélisez-le au chalumeau.