DE-453

Crème Brûlée à la Banane et au Dulche de Leche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	25g
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- LAIT	20 cl
- CONFITURE DE LAIT	2 c à soupe (Dulche de Leche)
- BANANE(S)	1
- CASSONADE BLANCHE	8 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 130°C.
- Rincez sous l'eau froide et égouttez (sans essuyer) les pots à crème brûlée.
- Versez le lait, la confiture de lait et la crème dans un caquelon. Portez doucement à ébullition. Laissez tiédir.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 25g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez petit à petit le mélange lait-crème sur les œufs en fouettant doucement.
- Coupez la banane en rondelle et répartissez-les au fond des pots à crème brûlée.
- Versez ensuite la crème doucement dans les pots.
- Enfournez pour 45-50 minutes environ.
- Sortez du four et laissez refroidir. Conservez les crèmes refroidies au frigo.
- Au moment de servir, ajoutez un peu de cassonade sur chacune des crèmes et passez au chalumeau.