

CRÈME BRÛLÉE AU CITRON

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	6
- CITRON(S)	2
- CREME FRAICHE	50 cl
- LAIT	15 cl
- SUCRE SEMOULE	140 g
- CASSONADE BLANCHE	6 c à soupe

Recette:

- Râpez finement les zestes des 2 citrons au-dessus d'une casserole. Ajoutez-y la crème fraîche et portez le tout à ébullition. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser 10 minutes.
- Préchauffez le four sur 110°C.
- Dans un plat, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez le lait puis la crème fraîche filtrée. Répartissez alors dans 6 petits plats en porcelaine.
- Faites-les cuire 35 minutes au four.
- Placez ensuite au réfrigérateur au moins 2 heures.
- Juste avant de déguster, saupoudrez chaque ramequin de cassonade et faites caraméliser à l'aide du brûleur.
- Servez aussitôt.