

Crème Brûlée aux Pommes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	2
- BEURRE DE CUISSON	
- CREME FRAICHE	300 ml
- LAIT	250 ml
- LAIT EN POUDRE	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	60 g + 1 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5
- CASSONADE BLANCHE	6 c à soupe

Recette:

- Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux.
- Faites les revenir dans du beurre chaud pendant 2 minutes et saupoudrez d'1 c à soupe de sucre. Réservez.
- Faites chauffer la crème avec le lait sans les faire bouillir. Ajoutez le lait en poudre et fouettez.
- Préchauffez le four sur 150°C.
- Battez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à blanchissement.
- Versez-y doucement le mélange lait-crème chaud en fouettant continuellement.
- Répartissez les pommes dans le fond des ramequins à crème brûlée. Recouvrez-les du mélange aux œufs.
- Enfournez pendant 40-45 minutes en surveillant continuellement.
- Sortez-les du four et laissez-les refroidir puis réservez-les au frigo.
- Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et passez-les sous le chalumeau.

