

Crème Brûlée à l'Elixir du Ventoux

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	60g
- LAIT	100 ml
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	50g
- ELIXIR DU VENTOUX	1 c à soupe + 3 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	3 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un caquelon, portez à ébullition le lait avec les deux crèmes fraîches.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Versez le mélange de lait bouillant sur les œufs sucrés en fouettant. Ajoutez une cuillère à soupe d'Elixir du Ventoux.
- Répartissez la crème obtenue dans les ramequins à crème brûlée.
- Enfournez pour 15-20 minutes. La crème doit encore être tremblante à la sortie du four.
- Laissez complètement refroidir.
- Au moment de servir, placez la cassonade sur chaque crème et flambez-la au chalumeau. Arrosez enfin avec 1 c à soupe d'alcool.

