

Crème Brûlée à la Poire ... Cognac

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- POIRE(S) AU SIROP	5-6 demis
- POIRE AU COGNAC -HEINRICH	2 c à soupe + 4 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	10
- SUCRE SEMOULE	120g + 2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	50 cl
- LAIT	50 cl
- CASSONADE BLANCHE	8 c à soupe



Recette:

- Coupez les poires en petits dés.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre. Ajoutez 2 c à soupe de sucre semoule et laissez caraméliser.
- Arrosez avec 2 c à soupe de Poire au Cognac et flambez. Réservez.
- Préchauffez le four à 130°C.
- Rincez sous l'eau froide et égouttez (sans essuyer) les pots à crème brûlée.
- Versez le lait et la crème dans un caquelon. Ajoutez 4 c à soupe de sirop de poires. Portez à ébullition puis laissez tiédir.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 120g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez petit à petit le mélange lait-crème sur les œufs en fouettant doucement.
- Répartissez les poires caramélisées au fond des pots puis versez la crème doucement par-dessus.
- Enfournez pour 1 heure 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.
- Pour les plus convaincus, versez ½ c à soupe de Poire au Cognac sur la croûte de la crème brûlée.