

Crème Brûlée aux Fraises Tagada

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 10 min

Ingrédients:

- FRAISES TAGADA (BONBONS)	36
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	10
- SUCRE SEMOULE	100g
- CRÈME FRAICHE	50 cl
- LAIT	50 cl
- CASSONADE BLANCHE	pour caraméliser

Recette:

- 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 12 fraises Tagada. Chauffez jusqu'à ce que les bonbons soient fondus puis portez à ébullition et laissez tiédir.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 100g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez petit à petit le mélange lait-crème-bonbons sur les œufs en fouettant doucement.
- Versez la crème doucement dans les pots.
- Enfournez pour 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. Décorez avec 3 fraises Tagada.

