

Crème Brûlée aux Écorces d'Oranges Confites

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- ECORCES ORANGES CONFITES	70g (DE-450)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	90g
- MANDARINE NAPOLEON	2.5 cl
- LAIT	225 ml
- CRÈME FRAICHE	225 ml
- CASSONADE BLANCHE	4 c à soupe

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. Portez doucement à ébullition puis hors du feu, ajoutez la Mandarine Napoléon et laissez tiédir.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 90g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez petit à petit le mélange lait-crème-alcool sur les œufs en fouettant doucement.
- Conservez 10-12 écorces d'oranges confites. Ciselez les autres et répartissez-les au fond des pots à crème brûlée.
- Versez ensuite la crème doucement dans les pots.
- Enfournez pour 45-50 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 2-3 écorces d'oranges confites.

