

Crème Brûlée à la Crème de Marrons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	20g
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- LAIT	20 cl
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- CRÈME DE MARRONS	200g
- CASSONADE BLANCHE	8 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, l'essence de vanille et la crème dans un caquelon. Chauffez doucement puis incorporez la crème de marrons et portez ensuite à ébullition. Laissez tiédir.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 20g 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 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.

