

Crèmes Brûlées aux Bananes Flambées

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	30g
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- LAIT	25 cl
- BANANE(S)	2 + 2
- RHUM	5 cl (brun)
- CASSONADE BLANCHE	5 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 170°C.
- Rincez sous l'eau froide et égouttez (sans essuyer) les pots (5) à crème brûlée.
- Versez le lait et la crème dans un caquelon. Portez doucement à ébullition. Laissez tiédir.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez petit à petit le mélange lait-crème sur les œufs en fouettant doucement.
- Ecrasez 2 des bananes et intégrez-les dans le mélange crémeux.
- Répartissez ensuite la crème doucement dans les pots.
- Enfournez pour 18-20 minutes environ.
- Sortez du four et laissez refroidir. Conservez les crèmes refroidies au frigo.
- Au moment de servir, pelez les 2 bananes restantes et coupez-les en rondelles. Faites-les revenir dans du beurre chaud pendant 1 minute puis flambez-les au rhum.
- Répartissez ces rondelles parfumées sur les crèmes froides.
- Ajoutez enfin un peu de cassonade sur chacune des crèmes et passez au chalumeau.

