

## Crème Brûlée au Café et Mascarpone

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- CAFÉ SOLUBLE	15g
- SUCRE SEMOULE	90g
- LAIT	600 ml
- MAIZENA	40g
- OEUF(S)	3
- MASCARPONE	70g
- CASSONADE BLANCHE	6 c à soupe

### Recette:

- Placez dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine, le café soluble et le sucre. Mixez 20 secondes à vitesse 6. Repoussez la poudre au fond du bol.
- Placez le fouet dans le mixeur.
- Fouettez les œufs.
- Ajoutez alors le lait, la maïzéna et les œufs battus.
- Faites cuire 18 minutes/95°C/vitesse 3 avec le gobelet sur le couvercle pendant les 10 premières minutes puis retirez-le.
- Après ce temps, retirez le fouet, intégrez le mascarpone, remplacez le gobelet sur le couvercle et mixez 30-40 secondes à vitesse 5.
- Répartissez dans des ramequins à crème brûlée.
- Laissez refroidir complètement puis filmez et réservez au réfrigérateur.
- Au moment de servir, saupoudrez de cassonade (vergeoise) et brûlez au chalumeau.

