

## *Crème Brûlée aux Segments de Mandarine*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- CRÈME FRAÎCHE	300 ml
- LAIT	300 ml
- LAIT EN POUDDRE	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	60 g + 1 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5
- MANDARINE(S)	150g au sirop
- SUCRE DE CANNE	6 c à soupe



### Recette:

- Faites chauffer la crème avec le lait sans les faire bouillir. Ajoutez le lait en poudre et fouettez.
- Préchauffez le four sur 150°C.
- Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement.
- Versez-y doucement le mélange lait-crème chaud en fouettant continuellement.
- Humidifiez les ramequins à crème brûlée et égouttez sans les essuyer.
- Répartissez les segments de mandarine dans le fond des ramequins. Recouvrez-les du mélange aux œufs.
- Enfournez pendant 45-50 minutes en surveillant continuellement.
- Sortez-les du four et laissez-les refroidir puis réservez-les au frigo.
- Au moment de servir, saupoudrez de sucre de canne et passez-les sous le chalumeau.