

Crème Brûlée à l'Abricot et Alcool de Garrigue Abricot-Romarin

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Jaunes d'Oeufs	6
- Lait	250 ml
- Crème Fraîche	250 ml
- Sucre Semoule	60 g
- Abricots au Sirop	6 demis
- Sucre de Canne	
- Garrigue - Abricot Romarin	6 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 150°C.
- Rincez sous l'eau froide et égouttez (sans essuyer) les pots à crème brûlée.
- Versez le lait et la crème dans un caquelon. Chauffez doucement puis portez ensuite à ébullition. Laissez tiédir.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 60g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez petit à petit le mélange lait-crème sur les œufs en fouettant continuellement.
- Déposez un demi abricot au sirop dans chacune des coupelles à crème brûlée.
- Répartissez ensuite la crème doucement dans les pots.
- Enfournez pour 40-45 minutes environ.
- Sortez du four et laissez refroidir. Conservez les crèmes refroidies au frigo.
- Au moment de servir, ajoutez un peu de sucre de canne sur chacune des crèmes et passez au chalumeau.
- Versez ensuite l'alcool de garrigue abricot-romarin sur la croûte et servez.

