

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 30 cl de crème liquide
- 5 jaunes d'oeufs
- 20 cl de lait entier
- 90 g de sucre semoule
- 4 cuillères à café de sucre roux
- 2 cuillères à café de thé Earl Grey

Préparation:

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C). Porter le lait à ébullition. Y ajouter le thé. Remuer, couvrir et le laisser infuser 5?min hors du feu.

Filtrer le lait à la passoire. Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier. Puis, à l'aide de batteurs électriques vitesse moyenne, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule versé en pluie jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Y incorporer alors lait et la crème. Filtrer la crème à la passoire. La répartir dans 4 ramequins. Laisser refroidir.

Faire cuire 1 heure à four moyen: la crème doit être prise à coeur, mais rester tremblante lorsqu'on secoue les ramequins. Laisser refroidir.

Couvrir les ramequins de film plastique. Les réserver 12 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrer le dessus des crèmes de sucre roux et les passer sous le gril du four très chaud, le temps de faire fondre et caraméliser la couche de sucre.

Réserver les ramequins 10 min. pour faire durcir le caramel.

