

Crèmes brûlées aux framboises et au confit de pétales de roses



(pour 2)

1/3 tasse de confit de pétales de roses
12 framboises
1/2 tasse de crème liquide allégée
1/4 c.à.c. d'extrait de vanille liquide
1 jaune d'oeuf
2 c.à.s. de sucre

Préchauffer le four à 150 °C.

Dans une petite casserole, faites réduire à feu modéré le confit de pétales de roses, sans qu'il ne caramélise, afin d'en retirer l'humidité. Répartissez au fond de chaque ramequin.

Fouettez le jaune d'oeuf avec le sucre. Portez à ébullition la crème. Versez-la petit à petit sur les jaunes d'oeufs en fouettant bien. Versez dans les ramequins. Déposez quelques framboises dans chacun.

Cuisez dans un bain-marie au four pendant 30 minutes.