

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CREME BRULEE AU BASILIC



Pour 2 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 3 jaunes d'oeufs
- 25 cl de crème fluide
- 30 g de sucre
- 15 g de basilic frais
- 20 g de cassonade

Préparation :

Préchauffez le four à 130°.

Faites bouillir la crème dans une casserole puis incorporez les feuilles de basilic hors du feu. Laissez infuser une dizaine de minutes. Mixez le tout puis filtrez la crème avec une passoire ou un chinois.

Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre puis ajoutez petit à petit la crème au basilic.

Versez l'appareil dans 2 gros ramequins plats ou des minis selon le choix. Faites cuire les crèmes pendant 40 min.

Réservez-les toute une nuit au frais.

Finition : au moment de service, parsemez de cassonade, passez la flamme d'un chalumeau pour caraméliser la cassonade. Il faut absolument préserver le contraste de température entre la crème froide et le caramel chaud.

www.paprikas.fr