

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CREME BRULEE MENTHE-CHOCOLAT

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min
Repos : 24 h

Ingrédients :

- 6 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre
- 5 dl de crème fraîche
- 20 g de cacao
- Quelques feuilles menthe
- 50 g de cassonade

Ingrédients :

Blanchir avec un fouet les jaunes et le sucre. Ajoutez la crème, le cacao et les feuilles de menthe coupées très finement. Versez l'appareil dans 4 gros ramequins plats. Cuire à 120° pendant 40 min. Réservez 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.

Bon appétit.