



CREMES BRULEES AU GINGEMBRE ET A LA FEVE TONKA



Pour 6 personnes :

- 12 petits plats de 10 à 12 cm de diamètre
- 7 jaunes d'œufs
- 2,5 dl de lait
- 7 dl de crème fleurette
- 100 g de sucre
- 1 càc de gingembre en poudre
- 1 càc de poudre de fève tonka

Chauffer le lait doucement et quand il est chaud, diviser la quantité de liquide en 2 et ajouter à chaque moitié les épices. Laisser infuser jusqu'à refroidissement complet
Préchauffer le four à 70°.

Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le lait doucement et mélanger à fond. Incorporer enfin la crème et verser dans vos petits plats. L'épaisseur de la couche de crème ne doit pas dépasser 1,5 cm.

Enfourner pour environ 25 mn, la crème doit être prise, mais encore tremblotante.

Réserver au froid jusqu'au repas, et, à la dernière minute, saupoudrer de sucre et glisser sous le grill pour quelques secondes ou une minute (cela dépend du four de chacun).

Si on a un petit chalumeau de cuisine, c'est encore plus facile, la couche de sucre caramélise rapidement et la crème reste froide.

Les deux épices associées sont agréablement contrastées. Le piquant du gingembre fait un heureux contraste avec la douceur réglissée-vanillée de la fève tonka.