

# La Crème brûlée au Carambar

*ingrédients (pour 8 personnes)*

18 carambar

50 cl de crème

30 g de sucre

6 jaunes d'œufs

4 carambar

3 cuillers à soupe de cassonade

Préchauffer le four à 110°C.

Mettre les 4 carambar (déballés) au congélateur

Dans une casserole faire fondre les carambar avec la crème à feu doux, en mélangeant.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser la crème au carambar sur les œufs, en remuant.

Verser l'appareil dans de petits moules, et enfourner pour 25 minutes.

Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Mixer les carambar congelés avec la cassonade.

Répartir la chapelure de carambar sur les crèmes et les brûler au chalumeau (ou sous le grill du four).