

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## CREME BRULEE A LA CREME DE CALISSON

Pour 4 personnes



**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 1 h**

**Repos : 24 h**

### Ingrédients :

- 5 jaunes d'œufs
- 4 cuillères à soupe de crème de Calisson
- 50 cl de crème fleurette
- 4 ramequins
- 4 cuillères à soupe de cassonade pour caraméliser à la fin
- Un chalumeau ou le gril du four

### Préparation :

Préchauffé le four à 100°.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et la crème de calisson, pour obtenir une masse souple et homogène.

Ajoutez petit à petit la crème fleurette et mélangez énergiquement au fouet.

Versez la crème dans les ramequins et passez-les au four pendant environ 1 heure.

Laissez refroidir à température ambiante puis placez au réfrigérateur pendant 1 nuit c'est meilleur mais si vous êtes pressé vous pouvez les laissez 2 heures environ avant de les déguster pour que la crème soit bien figée.

**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.