

## Crèmes brûlées à l'orange et aux pralines



(pour 4)

½ tasse de crème liquide allégée  
½ tasse de lait écrémé  
3 jaunes d'œufs  
¼ tasse de sucre  
1 cc de Grand Marnier  
1 cs de zeste d'orange

### Garniture :

12 demi noix de Pécan  
1 cs de Grand Marnier  
½ tasse de sucre

Préchauffez le four à 145 °C.

Faites chauffer la crème et le lait avec le zeste d'orange en mélangeant, jusqu'à un début d'ébullition.

Fouettez les jaunes avec le sucre et le Grand Marnier. Ajoutez doucement la crème, petit à petit, en fouettant constamment.

Versez dans des ramequins. Placez-les dans un plat allant au four et versez de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur. Faites cuire environ 35 minutes, jusqu'à ce que les crèmes « remuent » encore un petit peu au centre. Couvrez-les avec du film alimentaire et réfrigérez pour au moins 1h avant de servir.

Pendant ce temps, préparez une feuille de papier sulfurisé graissée à l'aide d'un spray d'huile. Préparez un caramel avec le sucre et le Grand Marnier. Trempez rapidement les noix de Pécan dans de caramel pour les enrober et déposez sur le papier en les séparant. Laissez refroidir puis décollez.

Passez les crèmes au grill ou brûlez à l'aide d'une torche et servez avec les noix de Pécan caramélisées.

