

Crèmes brûlées au café



(pour 5)

- 1 ¼ tasse de crème liquide allégée
- 3 c.à.s. de café instantané
- ½ tasse de sucre
- 1 c.à.c. d'extrait de vanille liquide
- 2 c.à.s. de Kahlua (ou autre liqueur au café)
- 4 jaunes d'oeufs

Deco : crème chantilly et grains de café en chocolat (facultatifs)

Préchauffez le four à 150 °C.

Portez la crème et le café à ébullition.

Fouettez les jaunes avec le sucre. Versez petit à petit la crème sur les jaunes en fouettant bien. Versez dans des ramequins et cuisez au four au bain-marie pendant minutes.

Réfrigérez pendant au moins heures.

Servez très frais avec une pointe de chantilly et saupoudrées de cacao amer!

Dans une casserole, mélangez la crème et le café et portez juste à ébullition. Réservez.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre, la vanille et la liqueur au café. En fouettant continuellement, ajoutez la crème liquide petit à petit.

Répartissez le mélange dans des ramequins ou des tasses à café allant au four et faites cuire 35 minutes pour des ramequins ovales et bas, 40 minutes pour des ramequins plus hauts. Retirez du four et laissez refroidir 10 minutes dans l'eau du bain-marie. Réfrigérez au moins 2 heures avant de servir.

Pour servir, saupoudrez de sucre et faites brûler jusqu'à caramélisation. Si vous le souhaitez, vous pouvez décorer avec de la chantilly et des grains de café au chocolat.