



CREME BRULEE A LA PRALINE

Ingrédients pour 5 à 6 crèmes -selon l'état de votre gourmandise-
5 jaunes d'oeufs
50 cl de crème liquide entière
1 gousse de vanille
une dizaine de pralines roses
100 grs de sucre

Préchauffer le four à 150° et porter de l'eau à ébullition.

Chauffer la crème sans la faire bouillir et ajouter les graines d'une gousse de vanille. Laisser infuser.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Verser la crème sur les oeufs et bien mélanger sans trop faire mousser (sinon vos crèmes présenteront des bulles à la surface).

Remplir des ramequins de cette préparation et les placer dans un récipient d'eau chaude. Glisser au four pour 20 minutes. Laisser refroidir.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de pralines roses concassées (les écraser entre les plis d'un torchon avec un rouleau à pâtisserie) et caraméliser au chalumeau (si vous en possédez un).

Faute de chalumeau, je vous conseille de placer vos crèmes dans un récipient d'eau glacée -ajouter des glaçons- et faire caraméliser sous le grill du four, ainsi les crèmes restent froides et seul le dessus sera chaud et caramélisé.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com