

Crèmes brûlées chocolat blanc et caransac au lait d'amandes



(pour 4)

- 1 tasse de lait d'amandes
- 3 jaunes d'oeufs
- 50 g de chocolat blanc
- 3 petits paquets de caransac

Dans une petite casserole, faites fondre à feu doux le chocolat blanc dans le lait d'amandes. Séparez ce mélange en 4 portion égales.

Séparez les caransac de même couleur.

Remettez une portion de mélange chocolaté dans la casserole et faites fondre les caransacs verts à feu doux, jusqu'à ce que toute la couche extérieure ait fondu et qu'il ne reste que l'intérieur des caransacs. Filtrer et versez la crème dans le premier ramequin.

Répétez l'opération avec les caransacs d'autres couleurs.

Posez les ramequins dans un bain d'eau chaude et faites cuire à 150 °C pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit prise. Sortez du four et laissez refroidir avant de réfrigérer. Laissez au réfrigérateur pendant 4 h avant de déguster.