

Crème brûlée à la cassonade



Pour 6 ramequins :

- 6 œufs entiers
- 50 cl de lait
- 50 cl de crème liquide
- 2 sachets de sucre vanillé
- 50 g de sucre semoule
- 100 g de cassonade

Préchauffez votre four th.4 (120°C).

Dans une casserole, mettre le lait et la crème, portez le tout à frémissement tout en remuant.

Mélangez les œufs avec les sucres jusqu'à ce que la préparation soit pâle et mousseuse.

Ajoutez le lait et la crème en fouettant vivement.

Versez dans 6 ramequins allant au four.

Enfournez 45 min. Laissez bien refroidir et mettez 1 heure au réfrigérateur.

Juste avant de servir, saupoudrez généreusement de cassonade, dégainez votre chalumeau et laissez caraméliser vos crèmes.

La crème doit être servie froide en dessous et chaude et croustillante en surface.

Attention, si vous n'avez pas de chalumeau, le grill du four fera l'affaire, sauf que vous n'aurez pas le chaud et froid lors de la dégustation, mais le goût restera le même !