

Crème brûlée au chocolat blanc et Cointreau et variante aux framboises

Les ingrédients pour 4 à 6 crèmes suivant la taille des plats

35 cl de crème liquide

120 g de chocolat blanc (j'en ai mis 140 g)

6 jaunes d'oeufs

5 cl de Cointreau (j'en ai mis moins 2,5 cl)

Sucre cassonade pour la caramélisation

Framboises en quantité suffisante suivant la taille des plats (fraîches ou surgelées suivant la saison)

Couper le chocolat en petits morceaux ou le râper. Faire chauffer la crème à feu doux et la verser sur le chocolat en mélangeant bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Incorporer les jaunes d'oeufs battus à la fourchette et le Cointreau. Répartir le tout dans les plats à crème brûlée (mettre des framboises si nécessaire) et faire cuire 1 h à 1 h 15 dans le four préchauffé à 100°. Les crèmes doivent être prises et légèrement tremblotantes. Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur.

Au moment du service saupoudrer les crèmes de cassonade et caraméliser au chalumeau.

Si vous ne possédez pas de chalumeau vous pouvez mettre les plats dans un récipient rempli à moitié d'eau froide et faire la caramélisation sous le grill du four en surveillant attentivement. Le tout est d'empêcher que la crème se réchauffe.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>