



CREME BRULEE A LA BERGAMOTE

pour 8 ramequins

6 jaunes d'oeufs - 135g sucre - 50cl crème liquide - 20cl lait entier - 6 scts thé Earl Grey - 6 gouttes d'extrait de bergamote - QS sucre roux ou cassonade -

Porter le lait à frémissements, ôter la casserole du feu et faire infuser les sachets de thé pendant 8 minutes.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajouter la crème et le lait. Passer au chinois fin. Ajouter l'extrait de bergamote. Laisser reposer 1h00 au frais.

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Répartir la préparation dans les ramequins à l'aide d'un entonnoir à piston. Cuire au bain-marie pendant 40 minutes. Sortir du bain-marie, laisser refroidir. Entreposer au frais. Au moment du service, saupoudrer chaque ramequin de sucre roux ou cassonade. Caraméliser au chalumeau. Servir.