

CRAQUANT CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS ROUGES



- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France

Ingrédients pour 6 personnes

- 200 ml de crème liquide entière
- 200 ml de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 150g de fruits rouges
- 7 jaunes d'œufs
- cassonade

Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à 100 °C (th. 3).
2. Mettez le lait et la crème à bouillir. Laissez tiédir.
3. Blanchir les jaunes avec le sucre, puis délayez avec le mélange lait /crème
4. Disposez les fruits rouges dans le fond des ramequins assez larges mais pas trop hauts.
5. Remplissez ensuite les ramequins avec l'appareil.
6. Enfournier au bain-marie pendant 45 min ou jusqu'à ce que, quand vous faites bouger les ramequins, seule le cœur tremblote un peu.
7. Laissez refroidir, et placez au moins 2 heures au réfrigérateur.
8. Avant de servir, saupoudrez de sucre cassonade et caramélisez avec un chalumeau.

