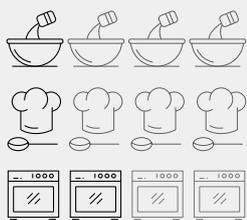


CRÈMES BRÛLÉES AUX MARRONS GLACÉS



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.

DIFFICULTÉ
FACILE

TEMPS DE CUISSON
30 À 60 MIN.

INGRÉDIENTS



x 4

Pour 4 personnes

- 2 jaunes d'œufs
- 20 g sucre muscovado (sinon cassonade)
- 1 c. à soupe miel liquide (goût neutre type acacia ou orange)
- 20 cl crème fleurette (~ 200g) vanille liquide
- 80 g brisures de marrons glacés
- ½ c. à café fève tonka en poudre
 - pour caraméliser -
 - 2 sachets sucre vanillé



Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre énergiquement à la cuillère jusqu'à ce que le mélange "blanchisse" (*le mélange est marron très foncé, donc c'est plutôt jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse, mais bon, c'est comme ça qu'on dit*)... Ajoutez la crème fleurette, le miel, la poudre de fève tonka et un peu de vanille liquide, puis mélangez.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez et répartissez la crème dans 4 ramequins (*pour la crème brûlée c'est toujours mieux d'avoir une fine épaisseur donc si vous avez le choix il vaut mieux des ramequins plus grands et moins remplis* 😊 - pour vous aider, le fond de mes coupelles mesure 8x8 cm)

Parsemez les brisures de marrons glacés dans les 4 coupelles.

Placez vos ramequins dans un grand (ou plusieurs petits) plat(s) à four avec bords hauts et posez-les sur la grille du four. Venez délicatement verser de l'eau dans le plat, autour des coupelles. L'eau doit arriver aux 2/3 de la hauteur des coupelles. Vous pouvez alors refermer la porte du four et lancez la cuisson à 180°C pendant 40 minutes.

À la sonnerie du four, les crèmes doivent être bien dorées, légèrement "gonflées" (*pas de panique, ça retombe très vite à la sortie du four*) et la crème doit être encore légèrement tremblante en retirant le plat du four.

Laissez refroidir complètement et conserver au frigo jusqu'au moment de servir.

Les crèmes peuvent se garder plusieurs jours au frigo (*Attention, si vous mettez une crème qui a été caramélisée au frigo, le sucre va prendre l'humidité ambiante et il va fondre. Vous devrez alors les caraméliser à nouveau si pour avoir la petite couche croustillante sur le dessus*)

CARAMÉLISATION (JUSTE AVANT DE SERVIR)

Sortez les crèmes du frigo.

Saupoudrez le dessus avec le sucre vanillé.

Caramélisez au chalumeau jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Attention, la coupelle est très chaude ! Attendez 2 à 3 minutes que ça refroidisse au toucher et servez 😊

Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les crèmes sous le grill du four en faisant attention que ça ne brûle pas - *Mais c'est moins bon comme ça parce qu'on fait recuire la crème en la repassant au four ce qui la rend liquide au centre et on perd le côté croustillant et la crème qui "craque" sous la cuillère à la dégustation* -

