

Crème brûlée à l'érable

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 60 minutes

Portion: 4-6

Ingrédients:

- 1/2 tasse de lait 3.25%
- 1 1/2 tasses de crème 35%
- 1 c. à thé d'essence de vanille ou gousse de vanille
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 oeuf
- 3/4 de tasse de sucre d'érable fin

1. Préchauffer le four à 275° F.
2. Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille coupée en deux sans faire bouillir pendant 5 minutes, gratter les grains de vanille (ou l'essence de vanille) et mélanger au lait. Réserver au chaud.
3. Dans un bol, battre au mélangeur électrique les jaunes d'oeufs, l'oeuf et le sucre d'érable (1/2 tasse) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la préparation lait et crème chaude et mélanger doucement.
4. Verser la préparation dans quatre petits plats à gratiner (ou six ramequins).
5. Cuire au four au bain-marie pendant 1 heure environ ou jusqu'à ce que la crème soit bien prise. Laisser refroidir.
6. Au moment de servir, saupoudrer de sucre d'érable (1/4 de tasse) et faire caraméliser au four à la position «Grill».
7. Servir accompagnée de fruits frais.

Tous droits réservés

