CRÈME BRULÉE ORANGE CERISE

La recette

Ingrédients :

- 500 ml de lait entier
- 500 ml de crème fleurette
- 6 jaunes d'oeuf
- 150 gr de sucre
- 1 orange (zest et jus)
- Quelques cerises
- Du sucre roux

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir une préparation mousseuse.

Dans une casserole à feu doux, ajoutez les zestes, 2 cuillères à soupe de jus d'orange, la crème, le lait, éteindre avant ébullition.

Ajoutez les œufs et mélangez bien.

Versez la préparation dans les ramequins, (déposez des morceaux de cerise dans le fond) puis mettez au four au bain marie pour environ 45 mn à 160°c.

Laissez refroidir ; la crème ne doit plus être liquide mais tremblottante.

Réservez au frais pendant 2 heures minimum.

Saupoudrez les crèmes de sucre roux puis caramélisez le dessus soit à l'aide d'un chalumeau ou le grill du four.

Bon appétit

Stéphane