

## Crème brûlée aux abricots et au Pineau des Charentes



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 5 mn

*J'ai joué la simplicité du côté de la crème brûlée... Pour une fois, je l'ai achetée toute prête au rayon frais de mon supermarché. Avec ces chaleurs accablantes, je passe moins temps en cuisine ! Mais rien ne vous empêche de préparer une crème brûlée maison si le coeur vous en dit !*

### Ingrédients

- 1 sachet de crème brûlée elle et vire
- abricots
- un peu de pineau des charentes
- cassonade
- quelques feuilles de menthe pour la décoration

### Préparation

- 1 Laver les abricots, les dénoyauter et les couper en morceaux. Les faire macérer dans le Pineau des Charentes.
- 2 Préparer la crème brûlée. Chauffer la préparation à feu doux en remuant doucement jusqu'à la première ébullition.
- 3 Disposer les abricots dans de petits ramequins assez larges mais pas trop hauts.
- 4 Verser la crème brûlée dans les ramequins et laisser reposer 20 minutes à température ambiante. Puis placer au minimum deux heures au réfrigérateur.
- 5 Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et faire caraméliser sous le gril bien chaud du four.
- 6 Décorer le dessus avec un petit morceau d'abricot et une feuille de menthe. Servir aussitôt.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

