

Crèmes brûlées au caramel



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Un dessert rapide et raffiné qui me plaît beaucoup.

Ingrédients

- 25 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 50 g de sucre semoule
- 2 cs de caramel
- sucre roux - ou sucre glace

Préparation

- 1 Mélangez la crème liquide avec le lait dans un saladier.
- 2 Ajoutez les jaunes d'oeufs, le sucre et le caramel. Battez bien le tout.
- 3 Mettez dans des ramequins et laissez reposer 30 minutes.
- 4 Faites ensuite cuire vos crèmes brûlées au four, dans un bain-marie d'1 cm d'eau frémissante, à 160°C (th.5-6), 25 à 30 minutes.
- 5 A la sortie du four, laissez tiédir et réservez au réfrigérateur.
- 6 Juste avant de servir, saupoudrez de sucre roux ou de sucre glace et dorez au chalumeau.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

