

Crème brûlée à la Lavande |

Recette pour 12 tapas

Description

Le fameux dessert de tout bon bistrot français : crème onctueuse cuite au bain-marie et parfumée à la Lavande, finalement surmontée d'une fine couche de sucre brûlé à la torche.

L'astuce du chef

Les crèmes brûlées sont prêtes lorsque vous les bougez un peu et que le centre a une texture qui se rapproche du Jello. Ne les faites pas trop cuire car elle prendront la texture des oeufs brouillés.

Idéalement réaliser la recette la veille, pour une cuisson le lendemain.

Ingrédients

Pour les crèmes brûlées

- 900 Ml Crème 35% à cuisson
- 300 Ml Lait
- 2 Cuil. à soupe Lavande séchée
- 8 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Oeuf
- 135 Gr Sucre
- 60 Ml Cassonade

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **212 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Préparation des crèmes brûlées

Dans une casserole, mettez le lait, la lavande séchée et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la crème et mélangez bien. Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet sans blanchir. Versez la crème et le lait sur les oeufs et le sucre, bien mélanger.

Passez au chinois la crème pour enlever totalement la lavande séchée.

Divisez le liquide obtenu dans des ramequins et placez-les sur une plaque à cuisson, cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les crèmes soient prises. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Finalisez vos crèmes brûlées

Saupoudrez vos ramequins de cassonade. Caramélisez le tout à l'aide d'un chalumeau.

Bon appétit!