

Crèmes brûlées

Ingrédients pour 9 personnes :

- 825g de crème fraîche liquide
- 125g de lait
- 100g de sucre
- 9 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- Parfum : miel de romarin ou huile essentielle de lavande ou vanille ou écorces d'orange

Mélanger le sucre et les œufs sans faire mousser.

Faire chauffer le lait et la crème.

Mélanger les deux et mettre au bain-marie 25 à 40 minutes à 120°C dans des plats peu profonds.

Après refroidissement, mettre du sucre roux sur le dessus et brûler au chalumeau !

Accord met et vin :

Coteaux du Layon ou Sauternes ou Muscat-de-Saint-Jean de Minervois.