Duo praliné et crèmes brûlées

Pour aujourd'hui j'ai décidé de laisser la place des délicieuses glaces aux jolies petites crèmes toute gourmandes, je vous propose une crème deux en un, une couche de crème praliné avec par-dessus une crème brûlée. Bon je préfère vous prévenir sur les photos on ne voit plus du tout le duo, j'ai eu du mal avec la cuisson car je ne savais pas sur quelle position mettre mon four...donc à la cuisson le praliné est remonté donc on ne voyait plus la différence, mais cela n'empêche pas que ces crèmes était ultra gourmande ! Pour la position du four prenez celle que vous avez l'habitude de prendre pour faire cuire vos crèmes et dites-le moi pour la prochaine fois ^^. Dans la recette initiale c'était du chocolat noir mais je préférais mettre mille fois le chocolat praliné !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

100g de chocolat praliné

80g de sucre

3 jaunes d'oeufs

35cl de crème liquide entière

25g de beurre

10cl de lait

1 gousse de vanille

2c. à soupe de sucre de canne pour caraméliser

Préparation:

Préchauffez le four à 100°C (th.3-4).

Préparez la couche chocolat praliné:

Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat. Ajoutez 5cl de lait puis le beurre. Mélangez avec un petit fouet pour obtenir un chocolat fondu, lisse et homogène. Versez-le sur une hauteur de 1cm au fond des petits pots.

Préparez la crème brûlée:

Fendez la gousse de vanille en deux pour récupérer les graines. Faites frémir la crème liquide et le lait. Ajoutez les graines de vanille et laissez infuser le tout, hors du feu, pendant 10min.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre de manière à obtenir un mélange bien homogène et lisse. Ajoutez la crème à la vanille encore tiède. Mélangez délicatement en évitant de faire de la mousse.

Complétez délicatement les petits pots avec cette crème. Faites-les cuire pendant 40min au four. Laissez refroidir avant de les mettre pour 2H au réfrigérateur.

Au dernier moment, saupoudrez les crèmes du sucre de canne et caramélisez-les avec un chalumeau. Servez immédiatement.