

Crèmes brûlées au Carambar®



Après [les résultats de mon concours Carambar®](#), il fallait bien que je propose une recette qui va avec ! Alors je vous propose donc de délicieuses crèmes brûlées au Carambar®. Juste deux mots pour qualifier ces crèmes: Totalement régressif ! Elles étaient juste trooop BONNES ! Crémeuses, croustillantes sur le dessus, un vrai RE-GAL ! Tout le monde chez moi a adoré !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

5 jaunes d'oeufs

100g de sucre

4 Carambar®

50g de crème fleurette entière

1 gousse de vanille

Préparation:

Préchauffez le four à 90°C (th.3).

Fouettez dans un grand saladier, les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème fleurette et les graines de la gousse de vanille, puis fouettez vivement.

Répartissez la crème dans 4 ramequins. Préparez un bain-marie, posez les ramequins dedans, enfournez et faites cuire pendant 1H à 1H15.

A la sortie du four, laissez refroidir et réservez au réfrigérateur pendant 2H minimum.

Juste avant de servir, râpez les Carambar® (pour ma part je les ai passé au mixeur, car honnêtement je me voyais mal râper des Carambar®). Parsemez-en les crèmes et caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou en les passant quelques instants sous le gril très chaud du four.

Servez aussitôt.