



Crème brûlée au thé Earl Grey et oranges confites

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Matériel : 6 plats à oeufs individuels de 10 cm de diamètre (à la base) de faible profondeur (1,5 cm maximum)

- 5 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre (+ 40 g environ pour la caramélisation)
- 400 ml de crème entière liquide
- un sachet de thé Earl Grey
- 20 g d'écorces d'orange confites.

Mélanger le jaune d'oeuf avec le sucre au fouet, sans insister, voire à la fourchette et laisser le sucre se dissoudre tranquillement pendant le reste des préparatifs. De nombreuses recettes préconisent de blanchir le mélange. Je ne le fais plus, car une fois sur deux, ma crème brûlée se transformait en mousse brûlée.

Faire bouillir la crème. Ajouter le sachet de thé. Laisser infuser 5-7 minutes.

Préchauffer le four à 110°.

Emincer les écorces d'orange confites.

Parsemer le fond des plats individuels avec les écorces d'orange.

Bien égoutter, voire compresser le sachet de thé pour en faire sortir l'arôme (insister en veillant à ne pas percer le sachet!).

Remettre la crème à bouillir. Dès le premier bouillon, filtrer au travers d'un tamis et verser la crème chaude sur les oeufs+sucre en fouettant sans insister (toujours pour faire le moins de mousse possible). Continuer à mélanger avec une cuillère en bois.

Verser avec précaution la crème dans les plats individuels.

Enfourner pour 40 minutes à 110° (surveiller ; la crème doit être juste prise, mais elle n'est plus tremblotante).

Laisser la crème refroidir au réfrigérateur (idéalement une nuit). Le repos au frais permet de lui donner plus de tenue.

Saupoudrer de sucre et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Si vous n'avez pas de chalumeau, préchauffez votre four sur la fonction grill et passez y la crème brièvement (il ne faut pas la recuire !).