

# CRÈMES BRULÉES AU PINEAU DES CHARENTES

Novembre 2012 (Actualisé en janvier 2017)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 8 œufs
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 40 g de cassonade
- ★ 12,5 cl de Pineau blanc des Charentes

Ustensiles : 2 jattes, Passoire fine, 6 ramequins à crème brûlée, Mini chalumeau, Fouet

Préparation : 10 mn  
Préchauffage : 10 mn  
Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,80 € (soit 0,43 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) une dizaine de minutes. Casser les œufs un par un en séparant les blancs des jaunes dans deux jattes séparées. Réserver les blancs pour fabriquer des meringues, par exemple. Batta les jaunes avec le sucre en poudre, ajouter progressivement le lait, la crème puis le Pineau des Charentes, bien mélanger. Verser dans les ramequins à travers une passoire fine, disposer sur la plaque du four et laisser cuire 10 minutes. Laisser refroidir dans le four, porte ouverte. Mettre au réfrigérateur pour au moins 12 heures. Au moment de servir, parsemer la surface des crèmes avec la cassonade et caraméliser rapidement avec un chalumeau. Décorer éventuellement selon la saison avec des fleurs comestibles : bourrache, violette, capucine, ... et/ou des fruits : groseilles, framboises, figues violettes, ...

**i** Utiliser de préférence des ramequins de faible hauteur et de large ouverture (11 à 12 cm de diamètre).

## Boisson :

Un Barsac servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.