

Crème brûlée au pain d'épice

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 50 gr de pain d'épice
- 40 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 50 gr de sucre
- 50 gr de cassonade



Préparation de la recette

1. Mettre le lait et la crème liquide dans une casserole et chauffer jusqu'à ébullition.
2. Battre énergiquement les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre.
Ajouter le mélange obtenu dans la casserole et le pain d'épice que vous aurez émiété (au moulin à persil).
3. Verser la préparation dans des ramequins et faire cuire au bain-marie (four à thermostat $\frac{3}{4}$, soit environ 100°C) pendant 40 min. (OU 30 min sans bain-marie).
4. Une fois cuits et refroidis, mettre les ramequins au réfrigérateur.
5. Avant de servir, saupoudrer les crèmes bien froides de cassonade et les mettre 2 à 3 min dans le four (position grill) à 250°C, ou au chalumeau..

Vos crèmes sont prêtes à déguster !