

Crème brûlée à l'érable

- La recette gastronomique de crème brûlée à l'érable!



PORTIONS
5

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de crème 35 %
- 8 jaunes d'œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (55 g) de sucre
- 3 cuillères à soupe de sucre d'érable
- 3 cuillères à soupe de cassonade

Préparation :

1. Faire préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
2. Verser le sirop d'érable dans une casserole et réduire à feu moyen pendant environ 5 minutes. Faire refroidir.
3. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème 35 %, mais sans la porter à ébullition.
4. Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la réduction de sirop et continuer à brasser.
5. Verser tranquillement la crème chaude dans le grand bol et bien mélanger. Laissez reposer quelques minutes.
6. Enlever la mousse de crème qui s'est formée sur le dessus avec une louche ou n'importe quoi.
7. Sortez un contenant avec des hauts rebords et qui va au four. Une cocotte fera bien l'affaire.
8. Verser le mélange dans les ramequins. Ils doivent être remplis au trois quarts.
9. Disposez des ramequins dans la cocotte et remplissez-les d'eau chaude jusqu'à la hauteur de la crème. Si vous aimez mieux, vous remplissez la cocotte jusqu'au 3/4 des ramequins.
10. Couvrir d'un papier d'aluminium.
11. Mettre le plat au four pour environ 40 minutes.

12. Sortez du four et réfrigérez pour au moins 3 heures.
13. Ajouter le mélange de sucre d'érable et de cassonade sur le dessus des ramequins.
14. Faites caraméliser le sucre à l'aide d'une torche.
15. Si vous ne disposez pas d'une torche, faites préchauffer votre four à broil comme il faut et faites caraméliser très près des éléments pendant quelques minutes!

“

Cette recette de crème brûlée est un classique de la cuisine française, mais avec une petite touche de sirop d'érable typiquement québécoise... C'est parfait pour recevoir vos convives! Bon appétit :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

