

Crème brûlée réglisse aux citrons verts confits

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 citrons verts
50 cl d'eau
360 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
1 c à s de poudre de réglisse
20 cl de lait
40 cl de crème liquide
5 jaunes d'oeufs
Sucre roux pour la caramélisation (j'ai utilisé mon sucre d'érable bien plus parfumé)

Peler à vif les citrons verts et lever les suprêmes (vous trouverez sur ce lien la méthode pour peler à vif).

Faire bouillir l'eau avec 300 g de sucre et y mettre les suprêmes de citron vert à confire pendant 20 mn. Laisser refroidir les citrons verts confits dans le sirop.

Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et retirer les graines. Mettre gousse et graines dans le lait et porter à ébullition. Puis laisser infuser hors du feu 30 mn.

Ajouter ensuite au lait la poudre de réglisse et la crème liquide et porter à ébullition.

Faire blanchir les jaunes d'oeufs avec les 60 g de sucre restant et verser la crème tiédie sur ce mélange en remuant constamment.

Dans des plats à crème brûlée répartir les citrons verts confits (les miens se sont un peu défaits mais cela n'est pas gênant) et verser dessus votre mélange.

Mettre au four préchauffé à 100° pendant 3/4 h-1h (Benoit Molin disait 25 mn mais ce n'était pas suffisant du tout). Le temps de cuisson peut varier suivant le four et personnellement pour toutes mes crèmes brûlées le temps de cuisson à 100° est proche d'une heure. Tout dépend aussi de la taille des petits plats dans lesquels se fait la cuisson. La crème doit être prise et très légèrement tremblotante.

Sortir les crèmes du four, les faire refroidir et les mettre au frigo.

Au moment du service, saupoudrer les crèmes bien froides de sucre roux ou d'érable et caraméliser au chalumeau ou en les mettant au B.M. sous le grill du four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>