

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Crème brûlée à la bergamote ~~



4 jaunes d'œufs  
90 grs de sucre  
350 ml de crème liquide (30%MG)  
150 ml de lait  
6 gouttes d'essence de bergamote  
30 grs de cassonade

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Ajouter la crème liquide et le lait.

Passer le mélange au chinois.

Ajouter les gouttes d'essence de bergamote.

Laisser reposer 1 heure au frais.

Préchauffer le four à 150°.

Verser la préparation dans les ramequins.

Faire cuire au bain-marie 40 minutes.

Refroidir les crèmes à la sortie du four, sur de la glace ou à température ambiante puis au frigo une heure, voire plus, jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer alors chaque crème de cassonade et caraméliser sous le grill du four ou au chalumeau.