



Crème brûlée au citron et à la cardamome

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

3 jaunes d'œuf
30 gr de sucre
175 ml de crème fraîche
125 ml de lait entier
1 cc de zeste de citron
1 cc de jus de citron
½ gousse de vanille
dont les grains ont été grattés
1 bâton de cannelle
3 gousses de cardamome écrasées
2 càc de sucre de canne

Matériel supplémentaire

Un mixeur et 4 ramequins allant au four

PRÉPARATION

Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre à l'aide du mixeur jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre et crémeux. Réchauffer la crème fraîche, le lait, le jus de citron, les zestes de citron, la gousse de vanille avec ses graines, le bâton de cannelle et les gousses de cardamome dans une petite poêle.

Retirer de la source de chaleur juste avant l'ébullition et laisser reposer pendant 10 minutes.

Passer le mélange dans un tamis et le fouetter jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Partager la crème dans les 4 ramequins. Les recouvrir de papier fraîcheur. Cuire selon les indications reprises ci-dessous.

Sortir du four et mettre immédiatement au frigo en les conservant couverts. Refroidir pendant une heure ou deux.

Retirer la feuille au-dessus de la crème brûlée et le saupoudrer de sucre de canne.

Caraméliser le sucre en plaçant les ramequins sous la salamandre du grill.

cuisson vapeur intense 96°C / 30-35 min. Maxi grill 4-5 min.