

Crème brûlée au miel et au romarin

Préparation : 15 minutes

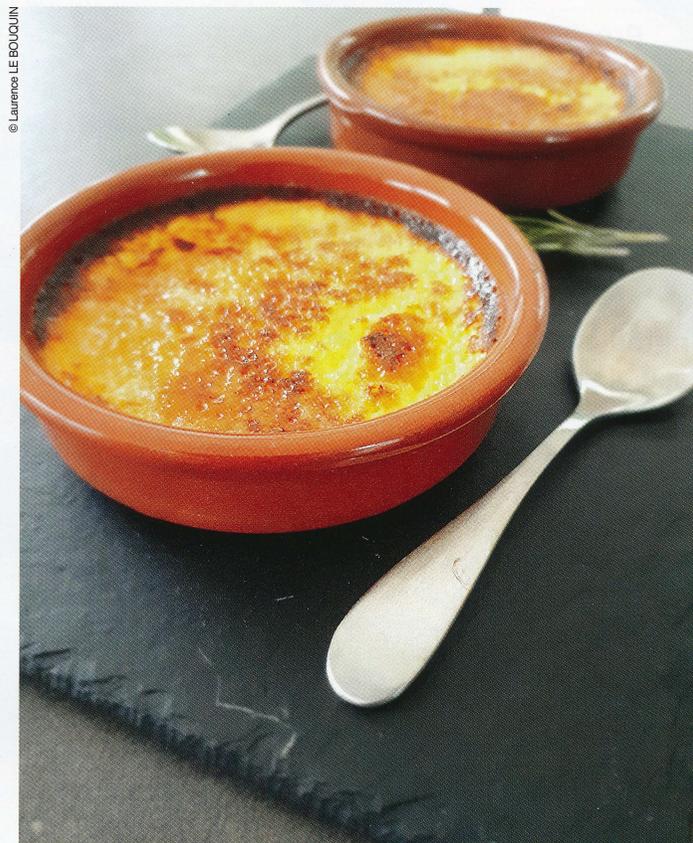
Cuisson : 40 minutes

Repos au froid : 2 heures



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 40 cl de crème fluide à 15 % de matières grasses
- 4 jaunes d'œufs
- 2 c. à soupe de miel polyfloral ou d'acacia
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de cassonade ou sucre roux
- 1 branche de romarin frais



1. Préchauffez le four à 120 °C (th. 4).
2. Dans une casserole, faites chauffer la crème, le miel et la branche de romarin.
3. Lorsque le mélange frémit, éteignez le feu et laissez infuser pendant 10 minutes.
4. Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes d'œufs.
5. Faites blanchir les jaunes avec le sucre.
6. Retirez le romarin et versez peu à peu la crème sur les œufs, en mélangeant bien.
7. Répartissez le mélange dans 4 moules à crème brûlée.
8. Enfourez pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que la crème soit bien prise.
9. Laissez refroidir à température ambiante pendant 15 minutes, puis mettre au froid pendant au moins 2 heures.
10. Juste avant de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et faites-les dorer au chalumeau ou sous le grill du four.

Le romarin donne une touche originale à ce dessert classique mais toujours apprécié. Pour plus d'onctuosité (mais plus d'énergie !), vous pouvez utiliser de la crème fleurette entière à 30 % de matières grasses ou mélanger 20 cl de crème à 30 % de matières grasses et 20 cl de lait entier.

Laurence Le Bouquin