

Crèmes brûlées aux noix



Pour 3 personnes (désolée, ça s'est trouvé comme ça... mais vous n'avez qu'à doubler les proportions au besoin)

- 20 cl de crème liquide
- 15 cl de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 30g de noix fraîches (ou sèches) réduites en poudre + quelques cerneaux entiers pour le décor
- 40g de cassonade
- 20g de sucre blanc pour caraméliser (je trouve que ça crame moins vite que la cassonade sous la flamme du chalumeau... ;-)
- une pincée de cannelle
- quelques gouttes d'extrait de vanille liquide

1. Préchauffer le four à 150° C.
2. Porter la crème, le lait et les noix en poudre à ébullition, ajouter la vanille et la cannelle.
3. Verser en filet sur les jaunes fouettés avec la cassonade.
4. Répartir dans des ramequins et faire cuire au bain-marie pendant 40 à 50 minutes.
5. Réserver au frais jusqu'au moment du service. Saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau, puis disposer un cerneau de noix comme décor.

