



Crème brûlée à la Réglisse

Ingrédients (pour 10 mini crèmes)

4 jaunes d'œufs
20cl de crème liquide ENTIÈRE
20cl de lait
50g de sucre en poudre
1/2càc de réglisse en poudre
sucre roux

Préchauffer votre four à 100°.

Dans une casserole, verser la crème, le lait et la réglisse.

Faire bouillir le tout.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.

Verser le lait + la crème filtrée et mélanger.

Remplir les moules.

Les déposer sur la plaque du four et faire cuire pendant 40 minutes.

Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre roux et caraméliser les crèmes grâce à un chalumeau de cuisine quelques secondes.