

Crèmes brûlées à la mandarine

Pour 6 personnes:

4 jaunes d'oeufs

50 g de sucre en poudre

35 cl de crème liquide

15 cl de lait

10 cl de jus de mandarines (soit 5-6 fruits)

sucre roux pour caraméliser



Préchauffer le four à 110°.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser la crème le lait ainsi que le jus de mandarines pressées et bien mélanger. Répartir dans les moules à crèmes brûlées (ou autres petits ramequins).

Enfourner et laisser cuire 50 min (les crèmes sont encore tremblotantes à la sortie du four, mais pas liquides, poursuivre la cuisson de 5-10 min si nécessaire).

Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur au moins 3 h.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre roux et caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou sous le gril du four).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>