Crèmes brûlées à la patate douce, vanille et cannelle

Bonsoir,

Aujourd’hui je vous propose encore une douceur. Un petit dessert frais, crémeux et savoureux.

Je suis une adepte de la patate douce et vous le savez déjà ! En soupe ou velouté, en salades, en plats, en desserts, en gâteaux peut importe j’adore et je m’amuse à créer des petites recettes.

Cette crème brûlée au petit goût subtile de patate douce et au léger parfum de vanille et de cannelle est très agréable en bouche, c’est un plaisir.

Pour 6/8 personnes

6 grands plats à crèmes brûlées ou 8 petits

1 belle patate douce (300 g net en morceaux)

200 ml de lait

5 jaunes d’œufs

75 g de sucre + 1 c.à.c

400 ml de crème liquide

1 pincée de cannelle

1 gousse de vanille

2 pincées de cannelle en poudre

Coupez la gousse de vanille en deux puis grattez pour retirer les graines.

Epluchez et lavez la patate douce. Séchez-la et coupez-la en petits cubes (il faut 300 g net ni plus, ni moins) au risque d’avoir une crème trop compacte ou trop liquide.

Mettez le lait dans une casserole, ajoutez la patate douce, mettez sur feu moyen. Au début du frémissement, ajoutez la cuillère à café de sucre, 1 pincée de cannelle, les graines de vanille et la gousse.

Laissez cuire à tout petit frémissement 12 à 15 minutes jusqu’à évaporation complète.

Retirez les gousses de vanille puis mettez la préparation dans un blender ou mixer et réservez.

Préchauffez le four à 100°.

Préparez votre bain-marie en remplissant un plat allant au four d’eau, puis enfournez.

Fouettez énergiquement les jaunes d’œufs et le sucre.

Faites chauffer la crème liquide avec la deuxième pincée de cannelle. Au premier frémissement retirez du feu (il ne faut pas faire bouillir la crème), versez la crème dans le blender sur les pates douces et mixez le tout jusqu’à obtention d’un liquide homogène.

Versez le mélange chaud sur les œufs tout en fouettant énergiquement.

Répartir dans des petits plats à crèmes brûlées ou ramequins, puis disposez-les dans le bain-marie et laissez cuire 1h15.

Retirez du four puis du bain-marie, laissez refroidir à température ambiante, puis mettez au réfrigérateur minimum 4h00.

Saupoudrez de cassonade puis faites-les caraméliser à l'aide d'une torche à crème brûlée.

Ou alors dans le four en position gril pendant 4 à 5 minutes. Dans ce cas, mettez les crèmes dans un plat avec de l'eau froide avant de les passer sous le gril pour que la crème ne devienne pas liquide.

Replacez-les 10 minutes dans le réfrigérateur avant de déguster!!!!

Après l’effort, le réconfort ! Déguster cette crème brûlée est un moment de plaisir et de douceur !

Bonne soirée et à demain