

CREME BRULEE CRAQUANTE, CAMEL SALE ET CHOCOLAT...

125 g de sucre
5 jaunes d'œufs
30 cl de lait entier
20 cl de crème liquide entière
5 g de fleur de sel
80 g de chocolat très noir
Quelques gouttes d'huile neutre



Dans une casserole, faire un caramel à sec avec le sucre : verser le sucre, faire chauffer, dès que le sucre commence à se liquéfier sur les bords et à dorer, remuer à la cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit fondu et le caramel ambré.

Retirer alors du feu, ajouter le sel, puis le lait. Remuer pour faire fondre dans le lait le caramel qui se sera sûrement cristallisé.

Quand le caramel est bien dissous, incorporer la crème liquide, puis les jaunes d'œufs, en remuant immédiatement entre chaque ajout.

Filtrer, réserver deux heures au moins au réfrigérateur.

Au terme des deux heures, préchauffer le four à 95°C*.

Remplir les ramequins à crème brûlée, les mettre dans un plat à four, mettre de l'eau à mi niveau des ramequins, et enfourner pour 1h15.

Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites, laisser un peu refroidir, et réfrigérer au moins deux heures.

Préparer le chocolat, en le faisant fondre avec quelques gouttes d'huile neutre. A l'aide d'un pinceau, napper chaque crème d'une couche de chocolat fondu (une seule suffit, j'ai essayé plus, ce n'est pas mieux, la couche est trop dure à casser avec la cuillère), et réfrigérer à nouveau pour que le chocolat se solidifie...

* Pour la première fois, j'ai testé mon four à l'aide d'un thermomètre spécial et j'ai réussi ma cuisson de la sorte : 1h15 Th 1, puis 15 mn Th 3... Mes crèmes étaient parfaites. C'est très difficile de vous conseiller, il faut vraiment adapter à son four... en testant ! Si les crèmes sont cuites à trop hautes températures, elles seront granuleuses.



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