

CREME BRULEE AU TURRON (thermomix)



Ingrédients:

- 500 g de lait
- 150 g de turrón
- 40 g de sucre
- 4 jaunes d'oeufs
- 35 g de maïzena

Préparation:

- mettre dans le bol le turrón et mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis, 12 minutes à 80° vitesse 2
- mixer ensuite 8 secondes à vitesse 9
- répartir le crème dans les ramequins
- réserver au réfrigérateur pendant 2 heures
- avant de servir, saupoudrer de sucre roux et caraméliser à l'aide d'un caraméliseur électrique

Conseils :

- la crème était délicieuse mais la consistance était trop liquide je pense que j'aurais dû augmenter le temps de cuisson ou la quantité de maïzena !

THERMOMINOUX 2012

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