

Crèmes brûlées à la lavande au citron vert et à la praline

[« La Maison d'Aurette » chambres et table d'hôtes à Buis les Baronnies](#)



Pour 4 personnes = 3 petits plats dégustation par personne

Proportions pour des plats de dégustations (12 petits ramequins à crème brûlée)

6 jaunes d'oeuf

100g de sucre semoule

50 cl de crème fraîche liquide

cassonade

Préparation

Préchauffez le four à 95° en chaleur tournante ou pulsée

Faites chauffer la crème fraîche sans faire bouillir

Mélangez les jaunes d'œufs avec et le sucre, Blanchir

Versez la crème à travers une passoire sur la préparation en mélangeant doucement, évitez de faire trop de bulles

Diviser la préparation en trois et faire infuser les parfums 15 minutes

Mettre à cuire 45 minutes, la crème doit être légèrement tremblotante

Passer les infusions et répartir dans les plats

Mettre à cuire au four 45 minutes

Sortir les crèmes du four les refroidir rapidement dans de l'eau avec glaçons, puis les recouvrir de film alimentaire.

Les mettre au réfrigérateur au moins 6 heures, vos crèmes doivent être très froides

Au moment de servir répartir la cassonade sur les crèmes, secouez au dessus d'une assiette l'excédant. Si elles sont trop humides à la sortie du réfrigérateur, les éponger doucement avant un sopalin

Caramélisez-les rapidement au chalumeau La caramélisation doit être rapide, afin de ne pas réchauffer la crème Servir de suite

Parfums :

Lavande : 2 à 3 gouttes d'huile essentielle de lavande dans la crème, infuser. Décorer avec un peu de lavande

Citron vert : le zeste 1 citron vert blanchi, une pincée de cannelle, 1 à 2 goutte d'huile essentielle de citron vert « infuser » (Attention goûter avant de mettre la 2^{ém} goutte). Décorer avec une rondelle de citron vert

Aux pralines : 1 praline grossièrement concassée par plat avec un peu d'amandes concassées, ou amandes effilées. Décorer avec une praline

