

Crème brûlée Ardéchoise



Ingrédients pour 2 personnes :

- 150 ml de lait écrémé
- 110 ml de crème fraîche allégée
- 3 jaunes d'œuf
- 1 c à café d'édulcorant
- 1 pincée d'extrait de café
- 10 g de noix
- 1 c à café de cassonade

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

1. Préchauffer le four à 100°C.
2. Faire bouillir la crème et le lait avec les cerneaux de noix écrasés à la fourchette et laisser infuser.
3. Mélanger les jaunes, le sucre et l'extrait de café. Puis y ajouter la crème infusée.
4. Verser la préparation dans des petits ramequins et cuire 45 minutes à 150°C.
5. Laisser refroidir. Saupoudrer de cassonade et passer les ramequins 1 minute sous le grill bien rouge.

Idées de décoration

Réserver un cerneau de noix pour décorer la crème.

Valeur nutritionnelle par personne :

Protéines : 8 g

Glucides : 8 g

Lipides : 20 g

Energie : 244 Kcal

