



RECETTE

Crème brûlée x L'étoile du Cap



20 minutes



45 minutes
de cuisson
2 heures de
repos



4-6 personnes

Ingrédients

-  5 oeufs
-  50 cl de crème liquide
-  50 g de sucre en poudre
-  2 c-à-c de cassonade
-  3 c-à-c de rooibos L'étoile du Cap

Préparation

1. Préchauffer le four à 120°C.
2. Dans une casserole, verser la crème et le rooibos.
3. Porter à ébullition en fouettant.
4. Laisser refroidir.
5. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
6. Filtrer le rooibos.
7. Ajouter le mélange œufs-sucre à la crème et mélanger.
8. Verser le mélange dans un plat à gratin ou dans des ramequins.
9. Enfourner 45 minutes au bain-marie.
10. Laisser refroidir 2 heures au réfrigérateur.
11. Verser la cassonade sur les crèmes et à l'aide d'un chalumeau de cuisine brûler le sucre pour former une croûte.

