

CRÈMES BRÛLÉES à la CHICORÉE

Waiting for the sun

<https://caladan09.fr/2022/05/14/cremes-brulees-a-la-chicoree/>



Préparation : 15 min - Cuisson : 1h - Pour 2 ramequins

Matériel spécifique : ramequins (diamètre 10 cm, hauteur 3 cm pour les miens), chalumeau de cuisine

INGRÉDIENTS

3 jaunes d'œufs, 25 g de sucre, 20 cl de crème entière, 75 g de lait, 1,5 càs de chicorée liquide, cassonade pour la caramélisation.

PRÉPARATION

Battre les jaunes avec le sucre.

Faire chauffer le lait et la crème. Verser sur les jaunes et le sucre, et fouetter.

Ajouter la chicorée, mélanger.

Verser dans les ramequins.

Enfourner à 120°C pour 1h. Les crèmes sont encore un peu tremblantes, c'est normal. Laisser refroidir dans le four, puis réserver au frais au moins 3h.

Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau.