

Crèmes brûlées au caramel d'orange

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Il vous faut pour 2 crèmes :

- 2 jaunes d'oeufs - 20 cl de crème entière - le zeste d'une orange non traitée
- le jus de cette orange (70 g) - 30 g de sucre - 2 càs de cassonade pour caraméliser le dessus

A préparer plusieurs heures à l'avance (ou mieux la veille).

Prélever le zeste de l'orange avec un économiseur (attention à ne pas prendre la partie blanche).

Couper en morceaux et mettre dans une casserole avec la crème. Porter à ébullition, puis éteindre, couvrir et laisser infuser 1h.

Enlever ensuite les zestes, et les réserver sans les laver. Réserver les zestes filmés au frais (ils ne serviront pas pour cette recette, mais pour celle des tuiles à l'orange).

Beurrer 2 ramequins, réserver au frais. Allumer le four th5, 150°C, et y mettre un récipient rempli d'eau pour le bain-marie.

Presser l'orange. Mettre le jus de l'orange et le sucre dans une casserole, et faire chauffer sur feu doux, en remuant jusqu'à ce qu'il ne reste que deux ou trois càs de liquide. On obtient alors un caramel d'orange, onctueux et épais.

Verser doucement dessus un peu de crème (attention aux projections). Remuer au fouet, puis verser petit à petit dessus le reste de la crème. Bien fouetter pour obtenir un mélange homogène. Laisser tiédir.

Incorporer les 2 jaunes dans le liquide ainsi refroidi. Fouetter, puis remplir les ramequins.

Déposer les ramequins dans le bain-marie, et faire cuire 30 minutes.

Laisser refroidir et réserver au frais 2h au moins (ou une nuit).

Saupoudrer les crèmes de cassonade et caraméliser avec un chalumeau de cuisine ou quelques secondes sous le grill bien chaud du four.