

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## CRÈME BRÛLÉE AU LAIT



3 Jaunes d'œufs

1 Oeuf

1/3 Tasse de sucre

2 c. à thé de fécule de maïs

2 Tasses de lait

1/4 c. à thé de cardamome moulue (facultatif)

1 c. à thé d'essence de vanille

4 c. à table de cassonade pour la caramélisation (au moment de servir)

Préchauffer le four à 325 °F.

Faire chauffer le lait et la vanille à feu moyen-élevé.

Dans un autre bol, mélanger les 3 jaunes d'œufs et l'œuf complet avec le sucre et la fécule.

Verser ensuite le lait chaud dans le mélange en remuant à la cuillère de bois plutôt qu'au fouet (vous éviterez de faire une mousse).

Diviser le mélange dans les ramequins ayant au moins une contenance de 6 oz chaque, les déposer dans un plat et mettre de l'eau froide tout le tour des ramequins jusqu'à mi-hauteur de la crème.

Mettre au four 30 minutes, laisser ensuite refroidir 5 à 10 minutes et mettre au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

Au moment de servir, mettre 1 c. à table de cassonade sur chaque crème et brûler avec une torche ou mettre au four à Broil en vérifiant la caramélisation.

Normalement une crème brûlée est composée en partie de crème mais cette version allégée avec du lait seulement rend le résultat honnête. Vous pourrez aussi le faire avec 1 tasse de lait et 1 tasse de crème 35% mais nous réduisons la fécule. Ne faites pas non plus le tour de la ville pour la cardamome, vous pouvez ajouter une saveur que vous aimez comme en mettant de la tire d'érable dans le fond de votre ramequin, des fruits, différents essences etc...

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)