

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Crème brûlée au blé noir de Bretagne

Recette bretonne dans le magazine "Saveurs"....



### Pour 4 personnes

2 jaunes d'oeufs  
50 g de farine de blé noir  
75 g de sucre  
250 g de crème fraîche (j'ai utilisé de l'allégé)  
200 g de lait  
Cassonade

Mélangez la crème fraîche et le lait.

Fouettez les jaunes d'oeufs. Versez-les dans la préparation, avec le sucre.

Ajoutez la farine de blé noir que vous aurez tamisé au préalable.

Versez dans des ramequins à crème brûlée. Faites cuire 35 min à 90°C.

Juste avant de servir, saupoudrez de cassonade et colorez au chalumeau.

*Remarque de Tokinette : Surtout, ne diminuez pas la quantité de sucre car la recette serait moins bonne....*