

Crème brûlée aux fraises

parfum menthe bergamote



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Repos : 3 h (minimum)

Cuisson : 1 heure

- 4 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème fraîche liquide à 30 % de MG
- 60 g de sucre
- 150 g de fraises (une dizaine)
- 6 feuille de menthe bergamote
- Quelques gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)
- Beurre (moule)

Préchauffez le four à 120° C (100° C pour moi).

Portez la crème fraîche liquide avec 20 g de sucre. Ajoutez les feuilles de menthe bergamote et laissez infuser 10 minutes.

Blanchissez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur.

Versez la crème fraîche refroidie au travers d'un tamis et mélangez.

Beurrez les moules ou plats à four.

Coupez les fraises en petits morceaux et répartissez-les dans les moules.

Recouvrez les fraises avec l'appareil à crème brûlée.

Glissez au four pour 1 heure. *La crème doit être légèrement tremblotante en fin de cuisson.*

Laissez refroidir avant de réserver au réfrigérateur pendant quelques heures. *L'idéal étant de la préparer le matin pour le soir ou la veille pour le lendemain.*

Au moment de servir, répartissez une cuillère à soupe de cassonade en basculant vos petits moules dans tous les sens.

Caramélisez au chalumeau.

Servez sans attendre.