

Crème brûlée au safran

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 jaunes d'œufs
- 100g de cassonade
- 125g de lait
- 375g de crème fraîche liquide
- ½ gousse de vanille
- Pistils de safran (compter 2 à 3 stigmates par personne)

Préparation

Infusez le safran*.

Faire chauffer la crème et le lait avec une cuillère à café de sucre.

Lorsque le mélange arrive à ébullition, ajouter le safran infusé. Couper le feu et laisser reposer.

Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le reste de sucre. Mélanger intimement sans faire de mousse.

Verser le mélange lait/crème/safran. Remuer délicatement, toujours sans faire de mousse.

Répartir ce mélange dans des ramequins.

Cuisson

Cuire environ 25 min à 100°C dans un four à chaleur tournante. La crème doit être prise mais encore tremblante.

Refroidir aussitôt.

Avant de servir, saupoudrer leurs surfaces de cassonade et caraméliser sous le gril du four ou avec un petit chalumeau.

Bon appétit