

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Crème Brûlée aux Fruits de la passion

Préparation : 30min, Cuisson : 1h10, Repos : 3h, Pour : 6 personnes

Il vous faut :

6 jaunes d'œufs, 8-9 fruits de la passion mûrs, 35cl de crème liquide 30% matière grasses, 110g de sucre semoule, 6cuillères à soupe de cassonade.

Ustensiles : 1 chalumeau de cuisine, 6 ramequins allant au four.

Préchauffez le four à 120°C. Coupez les fruits de la passion en deux, prélevez la chair et déposez-la dans un tamis en pressant bien afin de récupérer le plus de jus possible jetez les pépins.

Faites chauffer séparément la crème liquide et le jus des fruits de la passion à feu doux jusqu'à un petit frémissement.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le jus et la crème au fur et à mesure. Mélangez bien. Versez la préparation dans des ramequins.

Enfournez pour 1h.

Placez les crèmes au réfrigérateur pendant 3h.

Au moment de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau. Servez rapidement.