Crème brûlée à la chicorée

Préparation : 15 minutes • Repos : 2 heures • Cuisson : 1 h 10• Difficulté : ★ Budget :★

Pour 6 personnes

15 cl de lait – 35 cl de crème liquide entière – 5 jaunes d'œufs – 60 g de sucre – 2

cuil. à soupe de chicorée liquide – Vergeoise blonde

Versez le lait et la crème liquide dans une casserole et portez à ébullition.

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4).

Battez les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajoutez la crème bouillante. Ajoutez la chicorée, puis versez la préparation dans 6 coupelles à crème brûlée.

Mettez au four pour 1 heure. Laissez refroidir et placez au frais 2 heures minimum.

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

Crème brûlée à la lavande

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 35 minutes• Difficulté : ★ Budget :★

Pour 4 personnes

40 cl de crème entière à 35 % de matière grasse – 1 goutte d'huile essentielle de lavande – 3 jaunes d'œufs – 40 g de sucre – 1 cuil. à soupe de cassonade

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Faites chauffer la crème doucement pendant une dizaine de minutes.

Délayez l'huile essentielle dans les jaunes d'oeufs puis battez vigoureusement avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Versez la crème sur le mélange et battez rapidement. Garnissez les ramequins.

Faites cuire 20 minutes au bain marie dans le four.

Laissez complètement refroidir.

Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et laissez 5 minutes sous le gril.

Crème brûlée à la vanille

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 35 minutes• Difficulté : ★ Budget :★

Pour 4 personnes

40 cl de crème entière à 35 % de matière grasse – 1 goutte d'huile essentielle de vanille – 3 jaunes d'œufs – 40 g de sucre – 1 cuil. à soupe de cassonade