

## CRÈME BRÛLÉE AUX PETITS FRUITS

Recette pour 4 personnes

Ingrédients 4 jaunes d'œufs grosseur moyenne  
75 g de sucre  
365 ml de crème 35%  
1 goutte d'essence de vanille  
Cassonade  
12 canneberges  
12 bleuets  
12 framboises

Méthode Confection de l'appareil à crème brûlée.

Dans une bassine mettre les jaunes d'œufs et le sucre.  
Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre avec un fouet.  
Ajouter la crème et la vanille, mélanger.

Mettre dans chacun de vos ramequins

4 unités de canneberges, bleuets et framboises.  
Ajouter dans chacun de vos ramequins votre appareil à crème brûlée.  
Dans un plat allant au four et de bonne grandeur, déposer vos ramequins.  
Verser de l'eau dans votre plat jusqu'à hauteur des ramequins.  
Mettre au centre du four, préchauffer à 350F et cuire pendant 1 heure.  
Au terme de la cuisson, sortir du four et retirer les ramequins du plat.  
Laisser refroidir 15 minutes et réfrigérer 4 heures.

Finition et présentation

Mettre le four à broil.  
Répartir la cassonade en une fine couche sur les ramequins.  
Caraméliser la surface au four à broil ou avec un chalumeau.  
Décorer avec une feuille de menthe et des petits fruits.  
Servir immédiatement.

Bonne dégustation.

Chef Croze