

Crème brûlée au Vin jaune

Source : www.epicurien.be

Ingrédients (Pour 4 personnes):

50 cl de crème liquide
6 jaunes d'œuf
15 cerneaux de noix
100 g de sucre
10 cl de vin jaune (Arbois)
3 cuillères à soupe de cassonade ou de sucre de canne

Préparation :

Hacher grossièrement les cerneaux de noix
Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre : verser le sucre progressivement sur les œufs en battant au fouet jusqu'à obtenir un ruban moussieux et blanchâtre.
Verser progressivement la crème tout en continuant à mélanger
Ajouter le vin jaune et bien mélanger
Répartir cette crème dans des cassolettes, plats à œufs ou ramequins pour faire des portions individuelles. Ne pas remplir les plats au plus des $\frac{3}{4}$ de leur hauteur
Cuire les crèmes pendant 1 heure dans un four préchauffé à 100°
Sortir du four et laisser refroidir 1 heure à température ambiante
Mélanger les cerneaux de noix concassés avec la cassonade
Saupoudrer ce mélange sur les crèmes
Passer quelques minutes sous le grill ou mieux passer au chalumeau de manière à former une fine croûte caramélisée à la surface des crèmes brûlées
Servir tout de suite

Plus de recettes : www.aupetitjurassien.fr