



Crème brûlée au chocolat

Ingredients

125g de lait
100g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
25g de sucre
50g de chocolat noir
de la cassonade

Étape de la recette

- Pour 2 crèmes brûlées -

Préchauffer le four à 110°C

Faire chauffer ensemble le lait, la crème liquide et le chocolat jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Verser la préparation chocolatée et mélanger

Remplir les ramequins et enfourner pendant environ 1h

C'est cuit quand le centre est légèrement tremblottant

Laisser au moins 6h au frais

Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau avant de déguster