

Crème brûlée au miel

6 personnes



- 8 jaunes d'œufs
- 60 cl de crème fraîche liquide
- 60 g de sucre semoule
- 1 cuiller à soupe de miel liquide
- 1 Gousse de vanille
- 10 morceaux de sucre
- 30 g de pistaches
- 30 g d'amandes

Des petites crèmes tout à fait délicieuses. L'alliance du fondant de la crème et du croustillant du caramel fait frétiler les papilles !

Préchauffez le four à 100°C (thermostat $\frac{3}{4}$).

Mélangez énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Ajoutez le miel et remuez à nouveau.

Faites chauffer la crème fraîche liquide et la vanille dans une casserole à feu doux jusqu'à frémissement. Sortir du feu et laisser infuser $\frac{1}{4}$ d'heure. Versez-la sur les œufs battus et mélangez.

Répartissez la préparation dans 6 petits plats à crème brûlée. Disposez-les dans un plat allant au four, versez de l'eau à mi-hauteur, et faites cuire ainsi au bain-marie 1h15.

Laissez les crèmes refroidir puis placez-les 2 heures au réfrigérateur.

Soit

Vous couvrez les crèmes de sucre de canne et vous passez soit le chalumeau soit les plaques chauffantes dessus pour caraméliser ou encore vous passez sous le grill rapidement

Soit

Pendant la période de refroidissement, disposez les amandes et les pistaches dans un torchon puis cassez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une bouteille.

Pour préparer le caramel, faites fondre les morceaux de sucre dans une casserole, sans eau. Lorsque le caramel prend une belle couleur blonde, ajoutez les débris de pistaches et d'amandes.

Mélangez-les au caramel. Disposez ce croustillant sur du papier sulfurisé ou sur une plaque antiadhésive et placez-le au réfrigérateur.



Au moment de servir, cassez des morceaux de croustillant avec les doigts et déposez-les sur les crèmes.



Pour plus d'originalité, on peut ajouter 1/2 CC de piment d'Espelette