



Les crèmes brûlées à la figue

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min. Frais : 3h.

Ingrédients

Crème épaisse liquide : 40 cl
Lait : 10 cl
Vanille : 2 c. à s., pure, en poudre
Jaunes d'oeufs : 3
Sucre en poudre : 80 g
Figues : 2, fraîches ou séchées
Cassonade

Matériel

une casserole
une jatte
une balance ménagère
un fouet manuel
des coupelles plates
chalumeau de cuisine /
fer à brûler / grill



Réalisation > la préparation

1. Porter à ébullition durant 3 minutes la crème, le lait et la vanille en poudre. Puis laisser tiédir.
2. Préchauffer le four à 120°C.
3. Mélanger les jaunes d'oeufs et les sucres. Verser sur le mélange vanillé tiédi et bien mélanger le tout.
4. Couper une figue en quatre, et couper chaque quart en petits dés. Répartir ces dés de figue au fond de chaque coupelle à crème brûlée.
5. Verser ensuite la préparation vanillée sur une épaisseur d'un à deux centimètres.

Réalisation > la cuisson

6. Enfourner sur une grille pour une durée d'environ 35 minutes, puis poursuivre la cuisson 10 minutes à 150°C.
7. Les laisser refroidir, les couvrir d'un film alimentaire puis les placer au frais.

Réalisation > le dressage

8. Au moment de servir, chauffer le fer à brûler ou le petit chalumeau. Saupoudrer la surface des crèmes froides d'un peu de cassonade (selon votre goût) et passer le fer à brûler ou le chalumeau durant 1 minute sur chaque crème. Cela formera une croûte brunie croquante.
9. Découper la dernière figue en rondelles régulières, et en déposer une à la surface de chaque crème.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com