



Crème brûlée au sirop d'érable

Crème brûlée parfumée au sirop d'érable.



Mise en place

Séparer les jaunes du blanc des oeufs.
 Dans un saladier ajoutez les jaunes et le sucre puis les battre énergiquement à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir un aspect mousseux.
 Faire chauffer le lait et la crème et l'ajouter au mélange jaune/sucre, bien mélanger l'ensemble.
 Placer les ramequins dans la plaque de cuisson, les remplir de l'appareil à crème brûlée, ajouter de l'eau à mi-hauteur dans la plaque de cuisson et cuire au four à 160° environ 30/35 minutes.
 Sortir ensuite les crèmes du four, laissez refroidir et réservez au frais ensuite.

Mise en oeuvre

Saupoudrer la crème de sucre cassonade et à l'aide d'un chalumeau, caraméliser délicatement l'ensemble.
 Ajouter les fraises coupées et servir aussitôt.

Suggestion

Recette pour environ 5/6 ramequins.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	50 g
Lait		250 ml
Crème liquide		400 ml
Oeuf		6 pces
Sucre semoule		200 g
Sucre cassonade		10 g
Fraises		40 g
Menthe fraîche		2 g