

Crème brûlée au Nutella



Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

5 jaunes d'oeuf

3 c à s rases de Nutella (j'ai mis 5 c à s un peu bombées)

100 g de sucre en poudre

4 c à s de sucre cassonade (je préfère utiliser le sucre blanc)

50 cl de crème liquide

1 gousse de vanille

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans la longueur et récupérer les graines. Les mettre dans le mélange précédent.

Dans une petite casserole chauffer la crème liquide sur feu doux en ajoutant le Nutella, et mélanger jusqu'à ce qu'il soit dissous. Attention de ne surtout pas faire bouillir la crème.

Verser cette préparation sur le mélange aux oeufs en mélangeant pour que les jaunes ne cuisent pas et répartir la préparation dans 4 plats à crème brûlée.

Faire cuire 50 mn environ à four préchauffé à 100°. Laisser refroidir les crèmes, les mettre au frais puis les parsemer de cassonade ou de sucre blanc et les passer au chalumeau ou sous le grill du four au moment de servir pour les caraméliser.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>