

## Crème brûlée au citron

Ingrédients

500 ml de crème liquide

5 jaunes d'oeufs

100 gr de cassonade

1 citron jaune

Prélever le zeste du citron en évitant au maximum de prélever la partie blanche

Faire chauffer la crème avec le zeste

Arrêter le feu et laisser infuser une dizaine de minutes

Fouetter les jaunes avec le sucre

Retirer le zeste

Délayer les oeufs avec la crème

Répartir dans des ramequins

Cuire four chaud 100° pendant 1 h

Laisser refroidir et mettre au frais pendant plusieurs heures

Au moment de servir saupoudrer la crème de cassonade et brûler au chalumeau

