CRÈME BRULÉE À L’ORANGE

Ingrédients :

Pour la crème à l’orange:

– 60 gr de sucre

– 200 gr de crème fraîche

– 4 jaunes d’œufs

– Zestes d’une orange + jus d’une demi-orange;

– 150 ml de lait

Pour la caramélisation / aspect crème brûlée:

– 20-25 gr de sucre pour la caramélisation

– (facultatif) tranches d’oranges pour la décoration

Préparation:

PREPARATION DE LA CREME :

1. Dans un saladier, fouettez les jaunes d’œufs avec le sucre.
2. Ajoutez le reste des ingrédients (zestes et jus d’orange, crème, lait) puis fouettez le tout pour bien homogénéiser.
3. Versez la crème dans de fins ramequins, puis mettez au four pour 1 heure à 100°c. A l’issue de la cuisson, la crème ne doit plus être liquide mais tremblottante au centre. Si elle n’est pas cuite, poursuivez pour 15 minutes.
4. Gardez au frais pendant 4 heures minimum.

AVANT DE SERVIR :

Saupoudrez les crèmes de sucre puis caramélisez le dessus soit à l’aide d’un chalumeau, soit avec la fonction grill de votre four (dans ce cas, mettez bien les crèmes sur les étages supérieurs de votre four, et vérifiez la cuisson cela peut aller très vite).