Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème brûlée à la crème de coco et vanille

Ingrédients

Préparation

Préchauffez le four sur 180°C.
Mettez la crème, la gousse de vanille incisée avec les graines et la crème de coco dans une saucière et chauffez à feu doux, en remuant constamment. Ne laissez pas la préparation arriver à ébullition. Retirer du feu.
Battre les 5 jaunes d'?ufs avec le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit dissoud et les ?ufs mousseux. Incorporer délicatement la crème. Reversez doucement le mélange ainsi obtenu dans la saucière et remettez à chauffer à feu doux en remuant pendant une minute.
Transférez le mélange dans un grand bol puis divisez dans 4 ramequins individuels et posez-les dans un plat à four garni d'eau chaude pour cuire au bain-marie. Laisser cuire dans le four préchauffé until jusqu'à ce que les crèmes brûlées soient prêtes, 30 à 40 minutes. Laissez ensuite refroidir puis saupoudrez chaque ramequin d'une cuillère de sucre et posez en-dessous d'un grill pour former une pellicule dorée. Servez chaud ou froid. Garnissez de feuilles de menthe.

Notes :