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

Crème brûlée chocolat et girofle

Ingrédients

150 g de Chocolat 61, ½ l Crème , ½ L Lait, 200 g de jaune d'oeuf, 180 g de sucre, ½ cà c de girofle moulu, , 50g de sucre pour le caramel, ,

Préparation

50g de sucre pour le caramel
Faire blanchir les jaunes d'oeuf en les fouettant avec le sucre. On appelle cela un ruban.
Chauffer le lait et la crème, infuser le girofle, et y faire fondre le chocolat. Mélanger avec le « ruban » jaune d'œuf sucre.
Passer au chinois et disposer dans des ramequins.
Cuire au four recouvert d'un film alimentaire pendant 45 minutes à 95°
Sortir les ramequins du four et saupoudrer de sucre. Brûler avec un chalumeau.

Notes :