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

Crème brûlée chocolat girofle, rhubarbe crue et framboise

Ingrédients

1 pc de rhubarbe bien rouge, 1 ravier de framboises, 1 pincée de fleur de sel, 200 g de jaune d'oeuf (environ dix jaunes), 180 g de sucre, ½ l de lait entier, ½ l de crème 40%, ½ c. à c. de girofle moulue ou concassée, 150 g de chocolat 61%, 100 g de cassonade brune, 100 g de cassonade blonde, , Accessoire : un chalumeau

Préparation

1. Découper des copeaux de rhubarbe dans la longueur, à l'aide d'un économe et les faire tremper dans l'eau glacée.
2. Préparer un tartare de framboises au couteau, en découpant la framboise en brunoise de 2 mm, et l'assaisonner légèrement avec la fleur de sel. Réserver.
3. Faire blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre en fouettant vigoureusement.
4. Chauffer le lait et la crème. Y faire infuser la girofle pendant 15 minutes Faire fondre le chocolat dans le mélange de lait et de crème. Passer ce mélange au chinois et y incorporer les jaunes d'œufs et le sucre. Disposer cette préparation dans des ramequins et couvrir d'un film alimentaire.
5. Cuire au four pendant 40 minutes à 95°.
6. Laisser refroidir avant de caraméliser au chalumeau. Pour ce faire, bien répartir les deux cassonades sur la préparation, en tapotant sur les bords des ramequins afin que la couche (fine) de sucre soit uniformément répartie sur la crème. Ensuite, caresser le sucre avec la flamme par petits mouvements circulaires. Vous avez réussi quand vous obtenez une fine couche à la fois caramélisée et croustillante.
7. Dresser avec des copeaux de rhubarbe et le tartare de framboises.

La crème brûlée est mal nommée. Certes une fois cuite et refroidie, banzaï! On peut la caraméliser. En revanche, il est impératif de la cuire dans un four à moins de cent degrés sinon l'ébullition ruinerait la texture de la crème brûlée. Soyez patients, si vous avez suivi nos proportions et si le four est bien à 95°, ça va prendre !

Notes :