



Crème brûlée aux pralines roses

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 jaunes d'œuf
- 1/2 l de crème liquide
- 30 g de sucre roux
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de pralines roses
- 1/2 gousse de vanille

1. Préchauffer le four à 140°C.
2. Dans une casserole faire chauffer doucement la crème avec la 1/2 gousse de vanille.
3. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Verser la crème dans le saladier en retirant la vanille, puis mélanger bien et verser cette préparation dans un plat à four.
5. Parsemer le dessus de pralines concassées.
6. Disposer délicatement le plat dans le four et laisser cuire 25 min.

7. Retirer le plat du four, laisser refroidir à température ambiante. Puis placer au réfrigérateur 1 h ou davantage.
8. Saupoudrer alors le sucre roux et caraméliser le dessus avec un petit chalumeau ou un fer à crème brûlée (avec l'aide d'un grand évidement !).
9. Servir aussitôt.