

RECETTE DE NOËL

CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 l. de crème
- 200 gr. de jaunes d'œufs
- 100 gr. de sucre
- 20 Carambars®

PRÉPARATION

Chauffer la crème dans une casserole avec les Carambars® coupés en morceaux .

Dans une terrine, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre et y incorporer ensuite la crème au Carambar®.

Préchauffer le four à 95°C et verser le mélange obtenu dans des verrines individuelles.

Cuire à 95°C pendant 40 minutes et mettre au réfrigérateur.



Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes