

RETOUR EN ENFANCE

CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 l. de crème
- 200 gr. de jaunes d'oeufs
- 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'oeufs 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.

