



Crème brûlée au thé de Noël

Ingrédients

- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème fraîche entière
- 5 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre ***mascobado Artisans du Monde***
- 1 cuillère à café de ***thé vert de Noël Artisans du Monde***



Préparation de la recette

- Faire chauffer le lait et faire infuser le thé pendant 5 mn
- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Filtrer le lait et le verser sur le mélange œufs-sucre.
- Ajouter la crème fraîche et fouetter la préparation.
- Remplir les ramequins avec le mélange et enfourner pendant 45mn à 1h - thermostat 5 (150°)
- Faire refroidir les ramequins et saupoudrer les crèmes de sucre mascobado et faire caraméliser ou faire une meringue avec les blancs d'œufs.