

LA RECETTE

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Laissez-vous surprendre par cette crème brûlée onctueuse et savoureuse. Un dessert subtil, original et de saison qui plaira à coup sûr!



Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 1 heure

Temps de réfrigération: 4 heures au minimum

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 jaunes d'œufs

80 g de sucre en poudre

1 dl de lait

3,5 dl de crème liquide

1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

4 c. à s. de sucre cassonade

Préparation

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait puis la crème liquide tout en fouettant. Parfumez à la fleur d'oranger. Préchauffez le four à 150 °C et répartissez le mélange dans 4 cassolettes, sur 2 cm d'épaisseur au plus et jusqu'à 1 cm du bord. Faites cuire dans le four au bain-marie durant 1 heure. Retirez du four et laissez refroidir 4 heures au minimum au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrez chaque préparation de cassonade et faites fondre le sucre à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Servez sans attendre.

La fleur d'oranger

Simple et belle, la fleur d'oranger se pare de bien des vertus. Le néroli, son huile essentielle, soulage les personnes sensibles et fragiles, traite les chocs et blessures physiques et psychiques, favorise le sommeil, calme les angoisses, redonne goût à la vie, booste la sexualité... La liste est encore longue.