



CREME BRULEE A L'ORANGE



Pour un grand plat en terre genre « tian » provençal :

- ✓ ½ L de lait entier
- ✓ ½ L de crème liquide
- ✓ 1 gousse de vanille fendue et grattée
- ✓ Le zeste râpé d'une orange
- ✓ 10 jaunes d'œuf
- ✓ 200 g de sucre roux + 80 g pour le glaçage

Faire infuser 2 heures la vanille, le zeste d'orange dans le lait et la crème portés à ébullition

Mélanger le sucre aux jaunes, verser le liquide encore chaud, bien délayer et ôter la gousse de vanille

Verser dans le plat et mettre au four, au bain-marie à 150° (Th 5) pendant 40 à 50 mn

La pointe d'un couteau doit ressortir sèche, mais attention de ne pas faire colorer la surface, au besoin, baisser le calorique d'un cran

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur

Avant de présenter la crème, répartir les 80 g de sucre restant à la surface et le caraméliser à l'aide d'un chalumeau.