

# Crème brûlée à la fève Tonka

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 1h*

*Réfrigération : 1h*

## Ingrédients :

- 3 œufs
- 25cl de crème liquide
- 50g de sucre
- 1 fève Tonka (1<sup>er</sup> test fait avec les  $\frac{3}{4}$  de la fève)
- 3cs de cassonade

*Ustensiles spécifiques :  
des ramequins et un chalumeau*



## Réalisation :

- Porter à ébullition la crème et la fève tonka râpée dans une casserole.
- Ôter du feu et laisser infuser environ 10 min.
- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en poudre jusqu'à blanchiment.
- Délayer la crème encore tiède dans ce mélange œufs-sucre.
- Laisser reposer la préparation 1h au réfrigérateur.
- Passer ce temps, préchauffer le four à 90°C et répartir l'appareil dans des ramequins ou cassolettes allant au four.
- Enfourner entre 45 min et 1h selon la taille des moules.
- Vérifier que les crèmes ont bien pris et les sortir du four.
- Les laisser refroidir avant de les mettre au frigo pour 1h à 2h.
- Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser avec un chalumeau ou sous le gril du four si vous n'en n'avez pas !

*Il est possible de remplacer la fève Tonka par 3cs de pâte à pistache ou de la vanille !*

*Bon appétit !!!!*