

Crème brûlée au thé et au caramel de sauge

Étapes

4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de repos : 1 h+12 h

Temps de cuisson : 1 h

Ingrédients

- 1 sachet de thé noir
- 80 g de jaune d'oeuf
- 70 g de sucre
- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème
- 125 g de sucre
- 12 petites feuilles de sauge
- 25 g de beurre
- 15 cl de crème

1. Faire chauffer le lait et la crème. Hors du feu, y infuser le thé. Laisser reposer avec un couvercle 1 h.
2. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre.
3. Y ajouter le mélange lait, crème. Bien mélanger puis laisser reposer l'appareil 12 h au frais.
4. Préchauffer le four à 105°C.
5. Sortir l'appareil du réfrigérateur.
6. Disposer les ramequin à crème brûlée sur la lèche frite du four, y verser de l'eau à mi-hauteur. Remplir les ramequins de l'appareil à crème brûlée et enfourner 1 heure (cuisson au bain Marie).
7. A la sortie du four, laisser refroidir puis placer les ramequins au réfrigérateur.
8. Réaliser un caramel à sec avec le sucre, puis le décuire avec la crème tout en fouettant, ajouter la sauge (en réservant quelques feuilles pour la décoration finale), le beurre et une pincée de sel.
9. Sortir les crèmes brûlées du réfrigérateur, saupoudrer de cassonade et les brûler à l'aide d'un chalumeau.
10. Réaliser un trou au centre de chaque ramequin et y verser une cuillère à café de caramel.
11. Déposer quelques feuilles de sauge en décoration et déguster.

Bon appétit !



@vins_du_jura



Vins du Jura

#PassionJura
#VinsduJura