



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20 mn**

### **CRÈME BRULÉE AUX FRAMBOISES**

#### **INGREDIENTS:**

15 cl de lait  
35 cl de crème « fleurette »  
5 jaunes d'œufs  
100 g de cassonade (sucre roux)  
200 g de framboises  
2 cl de liqueur de framboises

#### **METHODE :**

La crème brûlée aux framboises est très simple à réaliser ! Son goût fruité et sa texture si légère permettent de finir un repas en toute simplicité mais avec une explosion de saveurs...

Commencez par clarifier 5 œufs afin de récupérer les jaunes. Ne jetez pas les blancs, et conservez les au réfrigérateur pendant plusieurs jours pour une autre pâtisserie comme la meringue ou dans certains biscuits.

Travaillez les jaunes dans un récipient avec la cassonade à l'aide d'un fouet afin de blanchir l'ensemble.

Ajoutez le lait et la crème « fleurette », puis mélangez le tout. Terminez en incorporant la liqueur de framboises.

Versez la crème dans des ramequins ou des coupelles spéciales pour crème brûlée. L'important étant de ne pas dépasser une hauteur autour de 3 cm.

Enfournez délicatement les crèmes brûlées dans le four préchauffé à 120 °C (Th. 4) et laissez cuire pendant 1H15 environ. La crème doit cuire doucement.

Lorsque la cuisson est terminée, sortez-les du four et laissez refroidir. Piquez quelques framboises dans chacun des moules et laissez au réfrigérateur pendant 2 à 3 h.

Saupoudrez la surface de la crème de cassonade et faites caraméliser sous le grill du four pendant 4 à 5 mn. Servez aussitôt !

Il n'y a pas de doute, le chef c'est bien vous ! Lorsque vous entendrez les soupirs de vos convives, vous comprendrez qu'ils viennent de goûter cette merveille, et là, fermez les yeux et écoutez leurs compliments !