

CREME BRULÉE AUX POMMES

- 6 personnes
- Cuisson : 25 mn
- Temps de préparation : 20 mn



Ingrédients :

200 g de pommes (Granny Smith, Belle de Boskoop ou Reinette grise du Canada)
5 jaunes d'oeufs
75 g de sucre
50 cl de crème fraîche (fleurette)
4 c à soupe de sucre
40 g de beurre
1 cl de calvados

Beurrez 6 ramequins à crème brûlée.

Lavez, épluchez et coupez les pommes en dé d'1/2 cm. Ensuite, faites caraméliser avec une noix de beurre et du sucre et flambez-les au calvados.

Travaillez les jaunes d'oeufs, le sucre. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).

Remplissez les ramequins de crème, garnissez de dés de pommes et enfournez-les. Faites cuire au bain-marie pendant 20 mn.

Saupoudrez les ramequins de sucre roux et placez-les sous le grill du four 1 à 2 mn pour caraméliser.