

CRÈME BRÛLÉE AU SIROP DE MERISIER

🥄 2 H 15 MIN

🕒 30-40 MIN

🍽️ 4-5

INGRÉDIENTS

600 mL de crème 35% ou 15% à cuisson
45 mL de sirop de merisier
6 jaunes d'oeuf
125 mL de sucre d'érable ou sucre blanc

PRÉPARATION

1. Chauffer la crème et le sirop sans bouillir
2. Fouetter les jaunes et le sucre, blanchir
3. Verser la crème sur les œufs et mélanger
4. Remplir 4 à 5 ramequins et cuire au bain-marie à 325 °F pendant 30 à 40 minutes
5. Laisser reposer 2 h au frigo
6. Saupoudrer de sucre d'érable ou sucre blanc et caraméliser à feu vif



Recette de Céline Turgeon
Chef et propriétaire, La Bouche Bée - St-Sylvestre