

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Crème brûlée au Nutella



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 5 jaunes d'œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 3 cs de Nutella
- 50 cl de crème liquide
- cassonade

Réalisation :

- Préchauffez le four à 100°C
- Mélangez vivement les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à blanchiment
- Faites chauffer sur feu doux la crème avec le Nutella et la gousse de vanille jusqu'à complète dissolution du Nutella
- Ajoutez cette crème à la préparation œufs-sucre, et mélangez
- Répartissez dans 4 ramequins que vous disposez ensuite dans un plat à gratin rempli d'eau pour faire cuire au bain marie
- Laissez au four pour 50 mn
- Faites refroidir ces crèmes au moins 3 heures au frais puis parsemez de cassonade que vous brûlez avec un chalumeau pour faire durcir le sucre