

« Crème brûlée au safran de Plombières les Bains »

10 jaunes d'œufs, 200 gr de sucre, 1 litre de crème à pâtisserie, 60 gr de cassonade et le safran

Préchauffer le four à 140°C.

Chauffer la crème avec la vanille en laissant infuser la préparation pendant une dizaine de minutes.

Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter le safran.

Mélanger les 2 préparations et remplir vos ramequins au $\frac{3}{4}$.

Enfourner pendant 40 minutes dans un bain marie.

Après la cuisson laisser refroidir.

Avant de servir à vos convives, saupoudrer de cassonade et caraméliser avec un chalumeau.

Recette proposée par :

Marc Sweetman
Le Bistro Gourmand
7 rue du Chapitre
88 000 EPINAL
03 29 34 20 77