

# Crème brûlée

*au chocolat au lait et pralin*



## **Pour 4 personnes**

**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 1 heure

- 4 jaunes d'œufs
- 220 g de crème fraîche entière liquide
- 180 cl de lait entier
- 55 g de sucre semoule
- 80 g de chocolat au lait
- 40 g de pralin

## **Pour caraméliser** :

- 4 c à soupe rase de cassonade

Préchauffez le four à 120° C (100° C pour moi).

Dans un saladier, blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la crème fraîche liquide et le lait tout en mélangeant au fouet. Réservez.

Hachez le chocolat au lait au couteau. *Sauf si vous l'utilisez en pistoles*. Faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez le pralin et mélangez.

Ajoutez une louche de l'appareil œuf/crème/lait et mélangez.

Transvasez dans l'appareil œuf/crème/fraîche en fouettant jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Versez la crème chocolatée dans des petits plats à four.

Glissez au four pour 1 heure plus ou moins 5 minutes en fonction de votre four.

Laissez refroidir et placez au réfrigérateur quelques heures (minimum 2 heures).

Au moment de servir, saupoudrez la surface de la crème d'une cuillère à soupe rase de cassonade. Faites pivoter les petits plats pour ôter l'excédent de sucre.

Caramélisez avec la flamme du chalumeau.

Servez aussitôt.