

Crèmes brûlées au pain d'épice

Bonjour à tous et toutes,

A quelques heures de Noël et juste avant de vous laisser aux bons soins de vos proches, j'aimerais vous retrouver pour une dernière idée-recette de dessert de dernière minute. J'espère que cela vous plaira.

Quand je me lance dans la cuisine d'un repas de fête, il ne m'est pas rare de me trouver avec des **jaunes d'œufs** « en excédent ». Et oui : entre les meringues et les mousses, les jaunes sont parfois de côté. Dans ce cadre, je ne résiste que rarement à la gourmandise de préparer des **crèmes brûlées**. Savoureuses, vite préparées, ultra faciles, elles sont parfaites. Et si jamais un de vos convives est vraiment très sucré, vous avez de quoi lui faire plaisir.

A l'occasion des fêtes, ma variante préférée est la **crème brûlée au pain d'épice**. D'un côté, ces épices se marient extrêmement bien avec le crémeux du dessert et de l'autre, la croûte de sucre équilibre les épices. Je m'en régale toujours, et nombreux sont les proches qui y ont trouvé leur bonheur. Je voulais donc vous proposer cette idée de crème brûlée pain d'épice en dernière minute. J'espère qu'elle vous plaira.

En vous souhaitant de bonnes fêtes de Noël, je vous dis à bientôt !

- Crèmes brûlées -
au pain d'épices



Recette: Crèmes brûlées pain d'épices

Saison de la recette: Fêtes de fin d'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 heure (au four)

Ingédients

Pour 4 personnes (4 ramequins) :

- 4 jaunes d'œufs
- 60 g de cassonade ou de sucre roux + 4 cuillerées à soupe
- 200 g de crème fraîche entière
- 200 ml de lait
- 1 cuillerée à soupe d'épices à pain d'épices

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la crème

- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Incorporez y la crème, le lait et les épices à pain d'épices. Mélangez bien afin de bien homogénéiser.
- Versez cette crème dans des ramequins, puis mettez au four pour 1 heure à 100°C.
- A l'issue de la cuisson, la crème ne doit plus être liquide mais tremblotante au centre. Si elle n'est pas cuite, poursuivez pour 15 minutes. (Cela peut varier selon la taille de vos ramequins)

- Réservez au frais pendant 4 heures minimum.

Étape 2: Caramélisation

Saupoudrez les crèmes d'une cuillerée à soupe de cassonade puis caramélisez le dessus :

- soit à l'aide d'un chalumeau
- soit avec la fonction grill de votre four (dans ce cas, mettez bien les crèmes sur les étages supérieurs de votre four, et vérifiez la cuisson « temps réel », cela peut aller très vite).

Astuces :

- *A l'avance* : Vous pouvez préparer ces crèmes brûlées pain d'épices étape 1 jour à l'avance. Réalisez la caramélisation (étape 2) avant de servir.
- N'hésitez pas à accompagner ces crèmes brûlées pain épices de petits biscuits comme des sablés de noël, langues de chat ou tuiles amandes.
- Testez votre mélange à pain d'épice avant de réaliser la crème.. parfois, une note de cannelle en poudre en plus peut être plus bon effet.



© Au Fil du Thym

Crèmes brûlées pain d'épices
