

Crème brûlée au romarin et au miel

Le parfum du romarin est très fin dans les desserts, surtout associé au miel comme dans cette crème brûlée.

Portions : 4 Pers.

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

20 cl de crème fleurette entière

20 cl de lait entier

4 gros jaunes d'oeufs

3 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à soupe rases de sucre en poudre

1 branche de 5 cm environ de romarin frais (ne pas prendre du romarin séché, le résultat serait décevant)

un peu de cassonade ou de sucre pour caraméliser



Préchauffer le four à 120°C (thermostat 2-3). Porter à frémissement le lait, la crème, le miel et la branche de romarin entière. Laisser infuser 10 minutes.

Pendant ce temps, faire blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre.

Retirer la branche de romarin et verser le mélange lait-crème sur les oeufs battus avec le sucre, en filet. Bien mélanger sans trop faire mousser si possible.

Répartir dans 4 ramequins à crème brûlée. On peut ajouter, pour le décor, 2 ou 3 aiguilles de romarin par ramequin, mais ce n'est pas obligatoire. Enfourner pour 40 minutes environ jusqu'à ce que les crèmes soient prises.

Laisser refroidir et réserver au frais. Au moment du service, saupoudrer les crèmes de sucre et faire caraméliser au chalumeau ou au grill du four.