

## **+** **+** Crème brûlée aux pommes

Mise en place et préparation: env. 20 min  
Cuisson au four: env. 45 min  
Mise au frais: env. 12 h  
Pour 4 ramequins d'env. 2 dl, graissés

1,8 dl **de crème double**  
1 dl **de crème entière**  
1 dl **de jus de pomme non gazeux**

3 **jaunes d'œufs frais**  
40 g **de sucre**

1 petite **pomme**, en petits dés

2 c. à soupe **de sucre**

porter à ébullition dans une casserole en remuant de temps en temps, éloigner la casserole du feu

mélanger avec les fouets du batteur électrique dans un bol jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Verser la crème au jus de pomme en remuant

répartir dans les moules graissés, verser l'appareil dessus

pour caraméliser

**Cuisson:** env. 45 min au milieu du four préchauffé à 120° C. Sortir les moules du four, laisser refroidir, réserver env. 12 h à couvert au frais.

**Caramel:** répartir le sucre sur la crème, caraméliser délicatement avec le chalumeau de cuisine.

**Par personne:** lipides 34 g, protéines 4 g, glucides 18 g, 1636 kJ (391 kcal)

Nouvelle interprétation du classique «Crème brûlée aux pommes»

