

Mini citrouilles crème brûlée

5 h 30 + refroidissement · 6 personnes

Dont 1 h 15 au four et 4 h au frais. Prévoir le refroidissement.



INGRÉDIENTS

6 mini citrouilles
500 ml de crème entière fluide
2 bâtons de cannelle
4 c-à-s d'extrait de vanille liquide
6 jaunes d'œufs
50g de sucre blanc
6 c-à-s de sucre de canne

ON PASSE EN CUISINE

1. Les mini citrouilles : Coupez le haut des mini citrouilles et retirez la chair et les graines, à l'aide d'un couteau puis d'une cuillère à soupe, de façon à ce qu'il ne reste plus rien à l'intérieur. Mettez la chair de côté.
2. La crème brûlée : Dans une casserole, faites chauffer la crème entière fluide et ajoutez-y les bâtons de cannelle, l'extrait de vanille liquide et la chair des mini citrouilles. Portez à ébullition puis laissez infuser hors du feu.
3. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre blanc.
4. Filtrez la crème encore bien chaude et incorporez-la au mélange jaunes d'œufs + sucre. Fouettez bien le tout.
5. L'assemblage + cuisson + repos : Placez les mini citrouilles dans un plat avec de l'eau à l'intérieur (pour faire un bain marie) et remplissez-les de crème. Enfourez pendant 1h15 à 150°C. Une fois le temps écoulé, laissez-les refroidir et placez-les au frigo pendant 4h.
6. La dégustation : Au moment de servir, saupoudrez chaque mini citrouille de sucre de canne et caramélisez au chalumeau.