Aux Petits Bonheurs d'Ottoki…
http://bonheursdottoki.canalblog.com/

Crème brûlée fraise-kiwi

Pour 6 à 7 crèmes brûlées

6 jaunes d'oeufs (dans la recette, il y en a 8 !)
40 cl de crème liquide et 20 cl de lait (pour la crème, j'ai mis de la 15 %)
60 g de sucre (seulement pour moi car dans la recette, il note 80 g !)

Préchauffer le four à 100°C.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre.
Dans une casserole, faites frémir le lait + la crème puis arrêter.

Mélangez le tout.

Versez cette crème onctueuse dans 6 ou 7 petits plats à crème brûlée, que vous déposerez dans le four, et cuire au bain-marie pendant 1 h à 1 h 15 minutes à 100°C.

Laissez les crèmes refroidir et mettre au frais pendant 2 heures....

Saupoudrez de cassonade ou de sucre blanc. Faites caraméliser le dessus avec un petit chalumeau de cuisine ou passez au grill quelques instants, mais en remettant les petits plats dans l'eau froide pour ne pas que les crèmes redeviennent liquides...

et enfin, une fois vos crèmes caramélisées, ajoutez des morceaux de fruits...pour le goût et la couleur.

Voici donc le matériel adéquat : un 'tit chalumeau et un 'tit livre...