

## Ingrédients

5 gros jaunes d'œufs  
4/5 (200ml) tasses de sucre d'érable granulé  
2 tasses (500ml) de crème 35%  
¼ de tasse (50ml) de sucre d'érable pur pour garnir

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Nombre de portion : 4

## Préparation

Mélanger doucement, au fouet ou au malaxeur les jaunes d'œufs et le sucre pour en faire une mousse.

Faire chauffer la crème au micro-ondes jusqu'à ce qu'elle soit très chaude et l'ajouter lentement aux œufs en battant entre chaque addition. Écumer avant de verser, si vous remarquez des bulles sur le dessus de la préparation.

Verser dans des ramequins et mettre au four au bain-marie à 160° C (325° F) pour environ 30 minutes. La préparation est prête lorsqu'elle perd son statut liquide et prend une allure gélatineuse.

Tiédir à la température de la pièce et réfrigérer toute la nuit. Avant de servir, saupoudrer 5ml (1c. à thé) de sucre d'érable pur sur le dessus et faire griller au four. Surveiller et sortir du four lorsque grillée et servir telle quelle ou accompagnée de fruits.



Crème brûlée à  
l'érable

**VALMONT**

Depuis 1958