



## Crème brûlée à l'érable

**Catégorie:** Desserts

**Description:**

Portions : 6

Temps de cuisson : 34 minutes

**Ingrédients:**

2 1/2 t (625 ml) de lait

4 gros jaunes d'oeufs

1/2 t (125 ml) de lait condensé

1 c. à tab (15 ml) de fécule de maïs

2 c. à tab (30 ml) de sirop d'érable

5 à 6 c. à tab (75 à 90 ml) de sucre d'érable granulé ou râpé finement

**Instructions:**

1. Dans une casserole à fond épais, chauffer le lait à feu doux jusqu'à ce qu'il soit fumant. Entre-temps, dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'oeufs, le lait condensé et la fécule de maïs jusqu'à ce que la préparation soit lisse. À l'aide du fouet, incorporer petit à petit le lait chaud à la préparation aux jaunes d'oeufs. Ajouter le sirop d'érable et mélanger. À l'aide d'une cuillère, écumer la surface, au besoin.

2. Mettre cinq ramequins d'une capacité de 1 tasse (250 ml) ou six ramequins d'une capacité de 3/4 de tasse (180 ml) chacun dans un plat peu profond allant au four. À l'aide d'une louche, répartir la préparation crémeuse dans les ramequins jusqu'à environ 1/4 po (5 mm) du bord. Verser suffisamment d'eau bouillante dans le plat pour couvrir les parois des ramequins à moitié.

3. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des crèmes ait pris mais que leur centre soit encore gélatineux. Retirer les ramequins du plat d'eau, les mettre sur une grille et

les laisser refroidir. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'à ce que les crèmes soient froides. (Vous pouvez préparer les crèmes brûlées jusqu'à cette étape et les couvrir. Elles se conserveront jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)

4. Environ 1 heure avant de servir, mettre les crèmes refroidies dans un plat peu profond allant au four, les entourer de glaçons et ajouter suffisamment d'eau dans le plat pour couvrir les parois des ramequins à moitié. À l'aide d'essuie-tout, éponger le surplus de liquide sur le dessus des crèmes et parsemer chacune de 1 cuillerée à table (15 ml) du sucre d'érable. Cuire sous le gril préchauffé du four, à environ 4 po (10 cm) de la source de chaleur, de 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le sucre ait fondu et forme une croûte dorée (au besoin, déplacer les crèmes brûlées de façon qu'elles dorent uniformément et les retirer à mesure qu'elles sont prêtes). Servir aussitôt ou réfrigérer les crèmes brûlées, sans les couvrir, pendant au plus 30 minutes.