



## Les crèmes brûlées au coquelicot

Recette pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 1 h. Frais : au moins 4h.

### Ingrédients

Crème épaisse liquide : 40 cl  
Lait : 10 cl  
Vanille : 2 c.à.s., pure, en poudre  
Jaunes d'œufs : 4  
Sirop au coquelicot : 8 cl, soit environ 80 g  
Arôme de coquelicot  
Bonbons au coquelicot : 50 g

*Colorant alimentaire rouge liquide (facultatif)*

### Matériel

une casserole  
une jatte  
une balance ménagère  
un fouet manuel  
des coupelles plates  
passant au four  
un mixer  
chalumeau ou fer à brûler



### Réalisation > la préparation

1. Porter à ébullition durant 3 minutes la crème, le lait et la vanille en poudre. Puis laisser tiédir.
2. Préchauffer le four à 110°C.
3. Mélanger les jaunes d'œufs et le sirop de coquelicot. Incorporer le mélange vanillé tiédi et bien mélanger. Ajouter éventuellement un peu d'arôme de coquelicot pour un parfum plus soutenu et quelques gouttes de colorant rouge liquide
4. Verser dans des coupelles plates spéciales pour crèmes brûlées, sur une épaisseur d'un centimètre maximum.

### Réalisation > la cuisson

5. Mettre au four durant 1 heure. Les crèmes doivent être prises en surface. Les laisser refroidir, puis les placer au frais durant au moins 4 heures.

### Réalisation > le dressage

6. Pulvériser les bonbons au coquelicot au mixer pour obtenir une jolie poudre rouge.
7. Au moment de servir, chauffer le fer à brûler ou le petit chalumeau. Saupoudrer la surface des crèmes froides d'un peu de cette poudre rouge (selon votre goût) et faire caraméliser durant 1 minute sur chaque crème. Cela formera une croûte croquante.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)