

Crème brûlée aux framboises et au mascarpone

Pour 6 Personnes

Ingrédients

6 jaunes d'œufs
115 g de sucre
450 g de mascarpone
25 cl de lait
250 g de framboises
60 g de sucre coloré rouge



Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Battez énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un saladier puis incorporez le mascarpone et le lait.

Répartissez les framboises dans le fond de 6 petits ramequins puis versez le mélange au mascarpone. Posez-les dans un plat allant au four dont vous aurez recouvert le fond de papier sulfurisé. Versez de l'eau bouillante dans le plat à mi-hauteur des ramequins puis glissez au four pour 30 min de cuisson, jusqu'à ce que les crèmes deviennent fermes. Laissez refroidir puis placez au moins 2 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, placez les ramequins dans le plat utilisé pour les faire cuire mais rempli d'eau glacée, saupoudrez les crèmes de sucre rouge et glissez-les immédiatement 3 min environ sous le gril du four à puissance maximale, jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel. Servez de suite.