



## Festival de crèmes brûlées



300g de crème fleurette, 96g de jaunes d'œufs, 90g de sucre [on peut utiliser du sucre de canne complet non raffiné pour un appareil plus fort en goût.] Ces proportions donnent environ 18 à 20 minis verres. **A faire la veille.**

**Pour la crème brûlée à la fève de Tonka**, prélever 1/3 des éléments de la recette. Chauffer la crème y faire infuser 1/2 fève tonka râpée, laisser refroidir. Bien mélanger avec les jaunes d'œufs et le sucre, mixer au besoin pour avoir un appareil lisse. Même chose **pour la pistache**, diluer à chaud 15g de pâte de pistache dans la crème.

**Pour les autres parfums**, comme il n'y a pas d'infusion à chaud, mélanger intimement tous les éléments puis partager ensuite et aromatiser chaque mélange selon l'envie.

Cuire soit dans des verrines, soit dans un mini plat traditionnel 30 à 35mn à 90°. Poursuivre la cuisson plus longtemps, 55 à 60 mn, si vous utilisez des tailles standard. La crème doit être tremblotante. Réserver au frais

Pour le service parsemer de sucre cristal et caraméliser au chalumeau si on a choisi l'option mini plat classique. Pour les verrines à la fève Tonka, poêler dans un peu de sirop de batterie des tranches de bananes fressinette, ajouter un peu de jus de citron, des graines de vanille, refroidir et en recouvrir les verres.

On peut parfumer la crème avec très peu de zestes de cumbava et l'associer à une petite salade de fraises au citron et poivre, ou à la pistache surmontée d'une compote de griottes, ou aux fruits de la passion avec une petite chantilly au chocolat. Laisser libre cours à l'imagination, pommes ou airelles avec le safran etc.