

Un vin fortifié du Québec et ...

## CREME BRULEE AU CHOCOLAT CROUSTILLANT

---

### Ingrédients

200 ml. de crème fraîche épaisse  
100 ml. de lait  
½ gousse de vanille, coupée en 2 sur le sens de la longueur  
150 g de chocolat noir, coupé en petits morceaux  
2 jaunes d'œufs  
50 ml. de sucre à glace tamisé  
30 ml. de sucre roux ou cassonade

Préchauffer le four à 355°F (180° C). Dans une casserole, mettre à chauffer doucement la crème et le lait avec la gousse de vanille et ses petites graines préalablement grattées au couteau. Arrêter la cuisson au début de l'ébullition. Hors du feu, couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes

Ensuite, retirer la gousse de vanille et ajouter au chocolat. Remettre la casserole doucement sur le feu jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu, puis lisser la préparation

Dans un bol, battre les jaunes d'œufs avec le sucre glace puis ajouter la crème chocolatée bien chaude tout en fouettant. Répartir ensuite la préparation dans des petits verres d'environ 150 ml chacun. Placer ensuite ces verres dans un plat, au bain-marie et enfourner de 20 à 30 minutes. Les crèmes doivent être tremblotantes. Retirer les crèmes du bain-marie et les laisser refroidir.

Avant de servir, saupoudrer les crèmes de sucre ou cassonade et les faire caraméliser sous le gril du four (ou du chalumeau). Servir aussitôt.