

Crème brulée poire, gingembre et cardamome sans œuf

En partenariat avec



INGRÉDIENTS

- 10gr de gingembre frais
- 300ml de lait
- 200ml de crème liquide entière
- 4 gaines de cardamome
- 2gr d'agar-agar
- 3 c-à-c de miel
- 3 c-à-s de jus de poire
- 50gr de cassonade

Matériel : 4 ramequins

PRÉPARATION

Mélangez le lait, la crème, le gingembre râpé, les graines de cardamome écrasées et le jus de poire. Laissez infuser 1h.

Ajoutez l'agar-agar et portez à ébullition 30 secondes.

Ajoutez le miel et mélangez bien.

Versez la crème dans les ramequins et laissez prendre au froid pendant une heure.

Au moment de servir, parsemez de cassonade et caramélisez avec un chalumeau de cuisine ou sous le grill chaud du four pendant 2 minutes.

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 3mn

Temps d'infusion : 1h

Temps total : 13mn