

Crème brûlée au chocolat et poire caramélisée

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 15 cl de crème (ou de lait),
- 50 g de chocolat,
- 2 jaunes d'œufs,
- 40 g de sucre en poudre,
- 2 c. à c. de cassonade,
- 1 poire.

Préparation : 10 min. Cuisson : 40 min. Réfrigération: 2h.

Préchauffer le four à 100-120°C (Th. 4) et y placer un bain-marie.

Peler et épépiner la poire, la couper en dés. Dans une poêle, porter 15 g de sucre au caramel blond, et y jeter les dés de poire. Laisser caraméliser jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Réserver.

Dans une jatte, battre les jaunes d'œufs avec le restant de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faire bouillir la crème, la verser sur le chocolat et mélanger vivement pour que le chocolat fonde complètement. Verser le tout sur les jaunes blanchis ; ajouter les dés de poires. Répartir dans des ramequins à crèmes brûlées et enfourner au le bain-marie pour 40 minutes environ.

Une fois les crèmes cuites et refroidies, les placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Les saupoudrer alors de cassonade, et caraméliser la surface au chalumeau. Servir aussitôt.

Remarques : Pour le sucre, j'utilise du sucre en poudre dans lequel je conserve mes bâtons de vanille, ce qui le parfume agréablement.

En partant de cette recette de base, on peut aussi réaliser des crèmes au chocolat, sans brûler le dessus. On choisira dans ce cas des pots plus profonds, de type yaourt ou crème dessert.