

Crème brûlée à l'orange et au safran

Les ingrédients pour 6 personnes

8 jaunes d'oeufs
60 cl de crème fraîche
80 g de sucre
2 oranges
15 filaments de safran
Un peu de sucre pour la caramélisation

Faire chauffer la crème à feu doux jusqu'à frémissement et y mettre à infuser le safran et les zestes d'oranges finement hachés pendant 30 mn.

Pendant ce temps fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Presser les oranges et filtrer le jus obtenu à travers une passoire étamine. Mettre ce jus dans une casserole et le réduire jusqu'à l'état sirupeux. Laisser refroidir.

Quand la crème est infusée, la passer elle aussi à la passoire étamine. Ajouter le jus d'orange réduit au jaunes d'oeufs et ensuite la crème filtrée. Bien mélanger et verser dans les plats à crème brûlée.

Mettre au four 95° pendant 1 h environ. La crème doit être prise. Laisser refroidir et mettre au frais au moins 2-3 heures.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre et caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four. Si vous le faites au four, mettre les crèmes dans un plat rempli d'eau froide pour éviter le réchauffement de celles-ci.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>