



Crème brûlée parfumée à la cardamome

21/11/2017 à 09h34

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 6 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème de soja
- 3 cuillères à soupes de cardamome concassée
- 25 g de sucre roux bio
- 15 cl de jus de soja ou lait de chèvre
- 4 cuillères à café de sucre roux bio

Préparation :

- Faites bouillir la crème et le jus de soja avec la cardamome, puis, passez au chinois;
- Mélangez les jaunes avec le sucre, ajoutez le jus de soja et la crème bouillie;
- Versez dans des ramequins, faites cuire au bain-marie à 150°C environ pendant 20 minutes selon le moule;
- Mettez au frais (peut être fait la veille);
- Au moment de servir, faites chauffer le grill du four;
- Étalez une cuillère à café de sucre roux bio sur chaque crème et passez sous le grill.

L'astuce du chef :

Vous pouvez remplacer la cardamome et aromatiser la crème brûlée avec du safran, de la cannelle, du curcuma ou d'autres épices.