

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



## CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON ET SA TOUCHE FRAMBOISE

ACCOMPAGNÉE DE SON CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> CRU

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



Les pépites  
de Noisette  
[www.lespepitesdenoisette.fr](http://www.lespepitesdenoisette.fr)

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 1h15**

**Niveau : Facile**

**Budget : Moyen**

## POUR 4 PERSONNES

- 4 jaunes d'œuf
  - 20cl de lait
  - 20cl de crème liquide entière
  - 50g de sucre
  - 1 gousse de vanille de Madagascar
  - Les zestes d'un citron
  - 200g de framboises
- 
- Préchauffer le four à 90°C.
  - Faire chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux. Laisser infuser hors du feu au moins 10 minutes.
  - Fouetter les jaunes et le sucre sans les faire blanchir. Verser la crème froide, puis le lait à la vanille. Mélanger sans incorporer trop d'air.
  - Répartir les zestes de citron dans le fond des ramequins puis verser la crème sur le dessus.
  - Enfourner 1h à 1h15, la crème doit encore être tremblotante.
  - Laisser refroidir et placer au frigo au moins 4h.
  - Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau ou très rapidement sous le grill.
  - Disposer quelques framboises sur le dessus et déguster.

### Pourquoi cette alliance ?

Ce champagne rosé apportera avec délicatesse de la fraîcheur à ce dessert un peu sucré. Le croquant du caramel et les bulles crémeuses du champagne dynamiseront le palais et assureront la gourmandise de la crème brûlée.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## MALARD BRUT CUVÉE SPÉCIALE ROSÉ

*champagne*

Nez typé d'écorces d'oranges, fumé. Harmonieux, soyeux, élégant avec une finale fondante sur des bulles crémeuses.

**Et aussi :**  
**Château Prost**  
**Sauternes 2011**

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.