

# Crème brûlée à la mandarine

## Ingrédients pour 6 crèmes brûlées :

50g de sucre  
4 jaunes d'œufs  
150 ml de lait  
350 ml de crème fraîche liquide  
100 ml de jus de mandarine  
Sucre roux  
Quartiers de mandarines pour la déco

## Préparation :

Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter alors la crème fraîche, le lait et le jus de mandarine. Bien mélanger le tout.

Répartir cette préparation dans des ramequins à crèmes brûlées et faire cuire au four 50 minutes à 110°C (Th. 3-4).

Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Saupoudrer de sucre roux et caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou sous le gril de votre four.

Décorer avec quelques quartiers de mandarine.

QT'M LE BIO