Crèmes Brûlées à la Vanille Tahitensis & Fond’Choco
Pour 8 ramequins

1. ***FONDANT AU CHOCOLAT***

250 g de Fondant au Chocolat ancel
100 g de beurre fondu
50 g d’œufs
30 g d’eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu’à obtention d’une masse homogène.

2. ***CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE TAHITENSIS***

120 g de jaunes d’œufs
100 g de sucre
100 g de crème liquide UHT à 35% M.G.
400 g de lait entier
15 g d’Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la crème, le lait et l’extrait de vanille.

3. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir le fondant au chocolat dans les ramequins à l'aide d'une poche à douille puis cuire 5 à 10 min à 180°C. Laisser refroidir puis répartir l'appareil à crème brûlée sur le fondant au chocolat. Cuire environ 45 min à 100°C. Après refroidissement, saupoudrer le dessus avec de la cassonade puis caraméliser sous une salamandre ou au chalumeau.