Crème brulée à la Blanche de Shawi

Ingrédients :
-3/4 tasse de blanche de Shawi
-3/4 tasse de crème 35%
-5 jaunes d'œufs
-1/2 tasse de sucre
-1/4 tasse de sucre brun

Préparation :
-Préchauffer le four a 300°F

-Mettre la crème et la bière dans une casserole a feu moyen, cuire jusqu'à pétillement, mais sans faire bouillir. Retirer du feu, couvrir et laisser refroidir pendant 15 minutes.

-Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs et ½ tasse de sucre. Fouetter pour obtenir une consistance mousseuse.

-Ajouter le mélange de crème et bière et bien mélanger.

-Mettez 8 ramequins en céramique dans un plat allant au four, remplir le plat de cuisson avec environ 1 pouce d'eau

-Versez la crème dans les ramequins

-Couvrir le plat de cuisson avec du papier d'aluminium et cuire pendant 40 à 45 minutes.

-Retirer du four et laisser refroidir à la température ambiante. Transférer dans une assiette et mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

-Avant de servir, recouvrir le dessus de votre crème avec une fine couche de sucre brun. Passez une torche sur le dessus jusqu'à ce que le sucre soit doré.