

Crème brûlée à la Cacahuète
Pour 10 crème brûlées



1. 200 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre
120 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
650 g de lait
350 g de crème à 35%MG

Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la pâte de cacahuète, le lait et la crème puis homogénéiser au mixeur plongeant. Répartir dans les ramequins puis cuire environ 20 min à 100°C. Laisser refroidir puis réfrigérer. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade puis caraméliser.