

CRÈME BRÛLÉE VANILLE, FOND CHOCOLAT

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 BOURBON**

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 Bourbon 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.