

Crème brûlée à l'Orval

*1 bouteille d'Orval
150 gr sucre fin
6 jaunes d'œufs
0,5 l crème fraîche
50 gr cassonade*



*Faire chauffer la moitié de l'Orval.
Lorsque qu'il mousse, fouetter et ajouter
la crème et le reste d'Orval.*

*En même temps fouetter les jaunes
d'œufs avec le sucre en ruban. Verser le
ruban sur le mélange Orval et crème,
mélanger et laisser cuire légèrement.
Verser dans des ramequins et cuire au
four pendant 1 heure à 100° au bain
marie. Refroidir au réfrigérateur.
Caraméliser avec la cassonade brune et
un chalumeau ou au grill.*