



### CRÈME BRÛLÉE ET SA CHANTILLY À LA LIQUEUR DE CAMEL SALÉ



Pour 6 verres à tapas

**La crème** : 6 jaunes d'œufs, 30cl de crème fleurette entière, 50g de liqueur de caramel salé, 70g de sucre.

**La chantilly** : 15cl de crème fleurette à 35%, 25g de liqueur de caramel salé. Un peu de cacao en poudre pour le décor.

**La veille** : Chauffez le four à 90° chaleur tournante. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre sans blanchir la préparation, puis incorporez la crème et la liqueur. Répartissez dans 6 verres à tapas et faites cuire 55 à 60mn. La crème doit être juste prise. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le jour même** : Si vous avez un siphon, mélangez la crème bien froide avec la liqueur de caramel salé, versez-là dans la cuve, vissez une cartouche de gaz en retournant le siphon pour que le gaz se répartisse correctement. Secouez un peu mais pas trop longtemps car la crème risquerait de se transformer en beurre et dressez sur les crèmes refroidies. Poudrez un peu de cacao sur le dessus et dégustez sans attendre.

Si vous n'avez pas de siphon, montez la crème en chantilly et ajoutez-y en fin de parcours la liqueur. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée répartissez tout simplement la chantilly sur les crèmes. Décorez et servez aussitôt.