



## Crème brûlée au caramel salé

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

A réaliser et me laisser des commentaires.

### Ingrédients :

- 500 g de lait entier
- 200 g de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 6 g de fleur de sel
- Sucre de cassonade

## Pour 4 personnes

### Réalisation de la recette :

**Réaliser un caramel** avec le sucre et un peu d'eau. Après avoir obtenu la **coloration du caramel**, ajouter un peu de lait et la fleur de sel. Fouetter légèrement et réduire 3 minutes. **Ajouter le reste du lait et cuire 2 minutes.**



**Hors du feu**, verser la crème liquide et laisser ensuite refroidir à température ambiante. Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs et verser le **lait salé** refroidi. Bien mélanger le tout et verser dans des ramequins à crème brûlée. Cuire au four chaud à 115 °C pendant 1 h 10 à 1 h 30 suivant le four. **Laisser refroidir** à la sortie du four et mettre au réfrigérateur pendant 8 heures. Pour la dégustation, saupoudrer de sucre roux et **caraméliser au fer à crème brûlée ou au chalumeau**.

