

Petits pots de crèmes à la rhubarbe, façon crème brûlée

Ca y'est la saison de la **rhubarbe** a bien démarré ! J'en ai déjà ramassé une bonne vingtaine de tiges depuis le début du mois de mai grâce au super jardin entretenu par le Doudou ! Je fais surtout des **tartes à la rhubarbe**, j'adore ça depuis que je suis toute petite, et ma grand-mère en était la spécialiste, mais il faut bien varier un peu de temps en temps alors j'en ai profité pour tester une nouvelle recette ! Je l'ai trouvée il me semble sur un livre de 750 grammes. Voici donc des petits pots de **crèmes brûlées à la rhubarbe** ! C'est frais, onctueux, un peu calorique certes, mais je vous donnerai bientôt une super recette de vraie **crème brûlée**, et là vous comprendrez pourquoi je dis que ces pots de **crème à la rhubarbe** sont peu caloriques... 😊



Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Réfrigération : 2 heures

Ingédients pour 6 petits pots de crèmes brûlées :

2 tiges de rhubarbe

4 cuillères à soupe de cassonade

15 g de beurre

4 jaunes d'oeufs

15 cl de lait demi écrémé

15 cl de crème liquide

2 cuillères à soupe de sucre muscovado

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 150°C (th.5) et mettez de l'eau dans un grand plat à gratin que vous déposerez dans votre four. Cela servira de bain-marie pour la cuisson des crèmes.
2. Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en petits morceaux à l'aide d'une paire de ciseaux, puis faites-les compoter dans une casserole à feu vif avec le beurre et 2 cuillères à soupe de cassonade.

3. Au bout d'une quinzaine de minutes, vérifiez la cuisson de la rhubarbe. Si les morceaux sont tendres, ils sont cuits, vous pouvez alors retirer la casserole du feu, sinon laissez compoter la rhubarbe encore quelques minutes.
4. Dans une autre casserole, faites chauffer le lait avec la crème liquide et les 2 cuillères à soupe restantes de cassonade.
5. Dans un bol, fouettez vivement les jaunes d'oeufs puis ajoutez-les un par un dans le mélange bouillant de crème et de lait.
6. Ajoutez enfin la compotée de rhubarbe puis mélangez bien.
7. Versez le tout dans un blender, puis mixez bien la crème à la rhubarbe (ou utilisez un mixeur plongeant).
8. Répartissez cette crème dans 6 petits pots puis déposez-les dans le plat à gratin rempli d'eau chaude en veillant à ce que l'eau ne tombe pas dans les pots. Laissez cuire ces crèmes dans le bain-marie pendant 20 minutes environ, la crème doit être encore légèrement tremblotante à la fin de la cuisson.
9. Laissez refroidir les crèmes un moment à l'air libre puis mettez-les au réfrigérateur pendant 2 bonnes heures.
10. Au moment de la dégustation, sortez les crèmes bien froides puis saupoudrez chaque pot d'un peu de sucre muscovado (ou de cassonade) et caramélisez le tout à l'aide d'un chalumeau ou d'un fer à crèmes brûlées.