



## Crème brûlée au chocolat noir et à la Saint-Ambroise

RENDEMENT : 4 portions

INGRÉDIENTS :

- 35 g Chocolat noir 70% *Baker*
- 175 ml Crème 35%
- 75 ml Bière *St-Ambroise* (bière noire)
- $\frac{1}{2}$  gousse Vanille (ou 5 ml d'essence de vanille)
- 5 Jaunes d'œuf
- 100 g Sucre

MÉTHODE :

Hacher le chocolat noir et le mettre dans un bol. Réserver. Verser la crème et la bière dans une casserole. Couper la gousse de vanille sur la longueur, en retirer les graines avec la pointe d'un couteau et les ajouter à la crème ainsi que les écorces. Chauffer environ 5 minutes afin d'infuser la vanille (si vous utiliser l'essence de vanille, l'ajouter à la crème chaude).

Retirer les écorces de vanille et verser le mélange de la crème sur le chocolat noir haché. Brasser jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit homogène.

Dans un autre bol, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à homogénéité. Ajouter le mélange au chocolat graduellement en fouettant. Verser dans quatre ramequins. Déposer les ramequins dans un grand plat de cuisson contenant de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Cuire au four préchauffé à 350° F de 35 à 40 minutes (ou jusqu'à ce que le contour soit pris). Retirer du bain-marie et laisser refroidir 3 heures. Au moment de servir, saupoudrer d'une fine couche de sucre et caraméliser à l'aide d'une torche à souder ou sous le grill du four.

**Kim Houle-Ayotte**  
Chef pâtissière, Auberge Godefroy

Téléphone : 819 233-2200