

**Crème brûlée au romarin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/creme-brulee-au-romarin-p1100111-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 100 g de crème fleurette**  
**- 105 g de lait entier (1)**  
**- 1 morceau de 2,5 cm de romarin frais (2)**  
**- 25 g de miel**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 15 g de sucre**  
**- 2 càs de cassonade pour caraméliser**

**2 ramequins à crème brûlée**  
**Préchauffage du four à 110°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
Mettre dans une casserole le lait, la crème le miel et le romarin.  
Porter à frémissement.  
Retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes.  
Pendant ce temps, faire blanchir les œufs en les fouettant avec le sucre.  
Retirer le romarin et verser le lait chaud en filet sur les œufs  
en remuant doucement pour ne pas faire mousser la ,préparation.  
Répartir la crème dans les ramequins.  
Enfourner pour 40 minutes environ : Les crèmes sont prises mais encore tremblotantes au centre.  
Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pour plusieurs heures.  
Au moment du service, saupoudrer les crèmes de cassonade et faire caraméliser au chalumeau   
Servir immédiatement.