[**Crème brûlée**](https://recettes.de/creme-brulee) **à l'**[**orange**](https://recettes.de/orange) **sanguine**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 200 ml de lait entier (je n'en avais pas j'ai mis du ½ écrémé)**
**- 250 ml de crème fleurette**
**- 5 jaunes d'œufs**
**- 40 g de sucre en poudre**
**- 3 oranges sanguines**
**- 6 càs de cassonade**

**6 ramequins**
**Préchauffage du four à 100°C** 

Râper le zeste d'une orange.
Exprimer le jus et en prélever 50 ml.
Mélanger le lait et la crème et faire tiédir le mélange.
Mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.
Ajouter le mélange lait-crème tiède et le jus d'orange et bien mélanger au fouet.
Répartir la préparation dans les ramequins.
Enfourner pour 1 heure. Les crèmes sont encore un peu tremblotantes.
Laisser refroidir puis déposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (la veille pour moi) pour qu'elles soient bien froides.
[**Peler à vif**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les oranges restantes, [**retirer délicatement les suprêmes**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) et les déposer sur un papier absorbant pour les sécher.
Juste avant de servir, garnir chaque crème de suprêmes d'orange et saupoudrer d'une cuillerée de cassonade.
Caraméliser au chalumeau et servir immédiatement.