



Les crèmes brûlées

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Crème épaisse liquide : 40 cl
Lait : 10 cl
Vanille pure : 2 c.à s., en poudre
Jaunes d'oeufs : 4
Sucre en poudre : 80 g
Sucre vanillé : 20 g, soit 2 sachets
Cassonade

Matériel

une casserole
1 jatte
une balance ménagère
un fouet manuel
des coupelles plates à four
chalumeau de cuisine
ou fer à brûler ou grill



Réalisation > la préparation

1. Porter à ébullition durant 3 minutes la crème, le lait et la vanille en poudre. Puis laisser tiédir.
2. Préchauffer le four à 100°C.
3. Mélanger les jaunes d'oeufs et les sucres. Verser le mélange vanillé tiédi et bien mélanger.
4. Verser dans des coupelles plates spéciales crèmes brûlées, sur une épaisseur d'un centimètre maximum.

Réalisation > la cuisson

5. Mettre au four durant 45 minutes. Les crèmes doivent être prises. Les laisser refroidir, puis placer au frais.

Réalisation > le dressage

6. Au moment de servir, chauffer le fer à brûler ou le petit chalumeau. Saupoudrer la surface des crèmes froides d'un peu de cassonade (selon votre goût) et poser le fer à brûler durant 1 minute sur chaque crème. Cela formera une croûte brunie croquante.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com