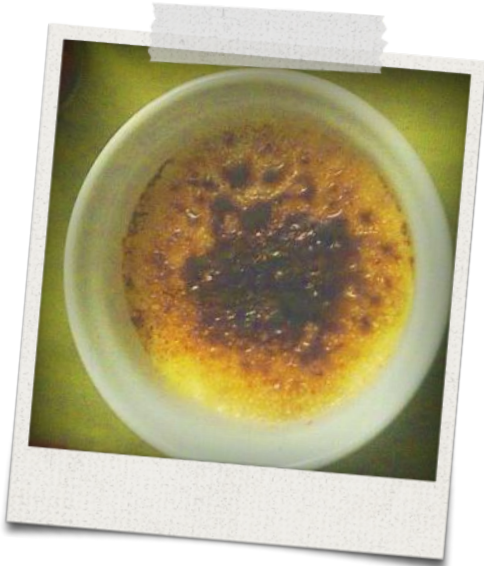




creme brulé

sarah78420



Ingrédients pour 6 personnes :

- 8 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1/2 litre de crème fleurette
- 1/2 litre de lait froid
- cassonade

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre au fouet. Fendre la gousse de vanille en deux. La gratter avec la lame du couteau pour extraire les grains de vanille.

et les rajouter aux œufs et au sucre blanchis.

Ajouter le lait froid et la crème fleurette

Bien mélanger au fouet.

Enfourner à four ventilé préchauffé à 100°C et cuire doucement pendant 1 heure. Si au bout d'une heure les crèmes ne semblent pas assez cuites, ne pas hésiter à prolonger la cuisson de 15/20 minutes et plus si nécessaire.

Il faut que la crème soit totalement figée, avec son centre légèrement tremblant lorsqu'on la secoue.

Au terme de la cuisson, sortir du four et laisser refroidir.

Répartir le sucre en une fine couche..

caraméliser la surface de la crème avec un chalumeau de cuisine.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr