

Crème Brûlée

Recette pour 4 personnes

Les ingrédients : lait 25 cl ; crème fraîche liquide 30% 25 cl ; jaunes d'œufs 6 ; sucre en poudre 100 g ; vanille 1 gousse ; cannelle une demi écorce ; cassonade 120 g.

1. Mélanger le lait et la crème, ajouter la gousse de vanille fendue et l'écorce de cannelle.
2. Amener ce mélange à ébullition et laisser infuser 20 minutes.
3. Fouetter les jaunes et le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
4. Chauffer le four th. 4 ou 120°C
5. Poser dans la lèchefrite du four (ou dans un grand plat creux) une feuille de papier sulfurisé.
6. Filtrer le lait tiédi.
7. Verser doucement le lait sur les jaunes tout en mélangeant bien avec la cuillère de bois.
8. Répartir cette crème dans 4 ramequins à crème.
9. Placer les ramequins dans la plaque et compléter en versant de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur.
10. Cuire 45 minutes environ. Piquer avec une aiguille, celle-ci doit être sèche.
11. Laisser refroidir les crèmes dans le four éteint.
12. Conserver au frais entre 2 et 4 heures
13. Avant de servir, poudrer la surface de la crème avec la cassonade, et faire caraméliser sous le gril du four.

Conseils : *vous pouvez utiliser un fer chauffé à vif pour caraméliser la crème, ou un petit chalumeau à gaz.*