



Crème brûlée

Ingredients

4 jaunes d'oeuf
100g de lait
300g de crème liquide entière
70g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de poudre de vanille
de la cassonade

Étape de la recette

- Pour 4 crèmes -

Préchauffer le four à 140°C

Fouetter ensemble le sucre et les jaunes d'oeuf jusqu'à blanchissement

Faire chauffer ensemble le lait, la crème, l'arôme de vanille et la poudre de vanille

Verser chaud sur les jaunes d'oeufs et mélanger

Verser dans les 4 ramequins

Déposer les ramequins dans un bain marie

Enfourner pendant 1h

La crème doit être prise mais tremblotante

Mettre au frais 4h

Avant de servir, saupoudrer de cassonade et faire brûler à l'aide d'un chalumeau