

Crème brûlée



Pour 8 personnes

 20 minutes

 10 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

6 jaunes d'œufs

40 cl de crème liquide

25 cl de lait

200 g de sucre

- 1** - Faire bouillir le lait, ajouter la crème et le sucre hors du feu.
- 2** - Ajouter les jaunes d'œufs, mettre à chauffer tout doucement (surtout ne pas bouillir), puis verser dans de petits plats individuels.
- 3** - Mettre au four au bain-marie et laisser cuire doucement à 180°C environ 10 minutes.
- 4** - Laisser refroidir puis mettre dessus du sucre roux et le brûler avec un petit chalumeau de cuisine.

