

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn
Cuisson : 1 h - Difficulté : Moyen



Crème brûlée

> Préparation

- Fouettez 5 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne bien mousseux.
- Fendez une gousse de vanille en 2, et grattez-en l'intérieur avec un couteau. Déposez les graines récupérées directement dans le saladier et mélangez.
- Ajoutez progressivement 50 cl de crème fleurette et mélangez énergiquement au fouet.
- Versez la crème dans les ramequins et passez-les au four préchauffé à 100°C pendant environ 1 heure.
- Laissez refroidir à température ambiante puis placez au réfrigérateur pendant environ 2 heures pour que la crème soit bien figée.
- Pour caraméliser la crème brûlée après l'avoir saupoudrée de cassonade, passez-les quelques instants sous le gril du four très chaud. Brûlez les crèmes qu'au moment de servir.

Ingrédients

- 5 jaunes d'œuf
- 100 g de sucre
- 50 cl de crème fleurette
- 1 gousse de vanille