



crème brûlée

Ingredients

Pâte

180g de beurre
250g de farine
30g de sucre
1 oeuf

caramel

100g de sucre

Appareil à flan

2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
180g de crème liquide entière
60g de maïzena
500g de lait
130g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Pâte

Dans le bol mettre le beurre et la farine 25s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et le sucre 12s/vitesse 3

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Etaler la pâte puis la découper à la taille du cercle de 18cm pour le fond et le tour

Caramel

Dans une casserole faire cuire le sucre à sec jusqu'à obtention d'un caramel ambré

Sur un tapis en silicone et à l'aide d'une fourchette faire des petites billes de caramel

On trempe la fourchette dans le caramel et on laisse glisser sur le tapis, ce qui forme de petites billes, pas besoin que cela soit net ou précis

Laisser de côté

Appareil à flan

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre tous les ingrédients 10s/vitesse 6

puis 10min/90°C/vitesse 4

Montage

Verser sur la pâte, à l'intérieur du cercle, une couche d'appareil à flan

Sur le dessus parsemer de billes de caramel

Alterner plusieurs couches de la même façcon jusqu'en haut du cercle

Enfourner pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C

Laisser au frais au moins 4h

Avant dégustation saupoudrer de cassonage et à l'aide d'un chalumeau brûler le sucre jusqu'à la caramélisation
