



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