

Crème brûlée à la vanille |

Recette pour 12 personnes

Description

Le fameux dessert de tout bon bistrot français : crème onctueuse cuite au bain-marie et parfumée à la gousse de vanille de Madagascar, finalement surmontée d'une fine couche de sucre brûlé à la torche.

L'astuce du chef

Les crèmes brûlées sont prêtes lorsque vous les bougez un peu et que le centre a une texture qui se rapproche du Jello. Ne les faites pas trop cuire car elle prendront la texture des oeufs brouillés.

Ingrédients

Pour les crèmes brûlées

- 1 Litre(s) Crème 35% à cuisson
- 300 Ml Lait
- 8 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Unité(s) Oeuf
- 300 Gr Sucre

Vanille

- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Finition

- 65 Gr Cassonade

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 270 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Préparation des crèmes brûlées

Dans une casserole, mettez le lait, grattez la gousse de vanille et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la crème et mélangez bien. Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet sans blanchir. Divisez le liquide obtenu dans des ramequins et placez-les dans un grand plat. Versez de l'eau bouillante dans le plat afin de créer un bain-marie et faites cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les crèmes soient prises. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Finalisez vos crèmes brûlées

Saupoudrez vos ramequins de cassonade. Caramélisez le tout à l'aide d'un chalumeau.

Bon appétit!