Crème brûlée

- 5 jaunes d'œufs
- 100g de sucre semoule
- 15cl de lait
- 35cl de crème
- Extrait de vanille (facultatif)
- Sucre roux

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer le lait, la crème et la vanille. Verser l'appareil dans de petits ramequins. Cuire au four à 120° (th4) pendant environ 1h.

La crème doit cuire doucement et rester tremblotante. Laisser refroidir.

Saupoudrer la surface avec du sucre roux et les caraméliser sous le grill ou avec un chalumeau.