



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



CRÈME TOUTE BRUNE...



Ingrédients pour 10/12 ramequins environ suivant leur capacité:

- 500 ml de lait entier
- 200 ml de crème liquide entière
- 4 jaunes d'œufs
- 200 g de cassonade ou sucre roux
- 2 cuillères d'extrait de vanille liquide
- Un soupçon de noix de muscade râpée

VERSION TRADITIONNELLE:

Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole.

Blanchir les jaunes, le sucre et la vanille.

Verser un peu du mélange chaud sur le mélange d'œufs pour les mettre à température.

Puis verser le tout sur le reste de liquide chaud et fouetter.

VERSION "MR T" TM31:

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix.

Régler 7 min, température 90°C à vitesse 4.

A la sonnerie, mixer la préparation quelques secondes en montant la vitesse progressivement jusqu'à 10.



Beurrer vos ramequins et verser l'appareil. Râper un peu de muscade par dessus.

Faire cuire 35 min au bain marie th 5 - 150°C, l'eau doit être à mi-hauteur des ramequins.

Une fois cuit, saupoudrer de sucre roux et passer sous le grill ou sinon brûler au chalumeau de cuisine.

Servir aussitôt.

Conclusion: c'est une recette très simple et délicieusement caramélisée.