

**CREME BRULEE**  
**(aux becs sucrés salés)**

**Pour 8 mini crèmes brûlées :**

- 30 cl de crème liquide entière
- 20 cl de lait 1/2 écrémé
- 4 jaunes d'oeufs
- 70 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- cassonade (sucre roux)

Faire bouillir la crème avec le lait et la gousse de vanille fendue. Laissez refroidir.

Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment.

Versez le mélange lait-crème sur les jaunes sans fouetter pour ne pas faire mousser. Râclez la gousse de vanille pour récupérer les grains.

Versez dans les moules et faire cuire env. 35 min th.3 (90°).

A la sortie du four, saupoudrez chaque crème de cassonade et passez sous le gril le temps de caraméliser la couche de sucre. Attention de bien surveiller, c'est rapide !