

Crème brûlée (recette Cyril Lignac)

Ingrédients :

3 œufs entiers + 1 jaune
85g de sucre
25cl de lait
25cl de crème liquide
1 gousse de vanille
CS de cassonade

Faites chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille grattée.

Battez les œufs, le jaune et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus le lait et la crème chaude. Filtrez au chinois si besoin. Versez dans des ramequins aux trois quarts.

Faites cuire 45min au four à 100°. Laissez refroidir au moins 4 heures avant de saupoudrer de cassonade et de faire caraméliser au chalumeau ou sous le grill de votre four.

Vous pouvez disposer quelques framboises dans les ramequins avant de verser la crème et de faire cuire.