

Crème Brûlée à la Vanille



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 4 personnes -
- 4 jaunes d'oeufs
- 170 millilitres de crème fleurette
- 130 millilitres de lait
- 40 grammes de sucre en poudre
- 1 pointe de vanille en poudre
- Sucre roux

Go !

* Préchauffer le four thermostat 4.

- * Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter une pointe de vanille en poudre.
- * Ajouter ensuite la crème puis le lait en filet. Attention à mélanger doucement pour éviter que la préparation ne mousse pas.
- * La verser alors dans des ramequins que vous placerez dans un plat à moitié rempli d'eau afin de les cuire au bain-marie. Enfourner 45 minutes, thermostat 4.
- * A la fin de la cuisson, laisser refroidir les crèmes puis les placer 3 ou 4 heures au réfrigérateur.
- * Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre roux et les faire caraméliser à l'aide du chalumeau, d'un fer à caraméliser ou sous le grill du four.