



Crème brulée rapide

Dessert

Végétarien

Facile :

Bon marché :



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 8 jaunes d'oeufs
 - 120 g de sucre
 - 1/2 litre de lait
 - 40 cl de crème liquide (2 briques)
 - arôme de vanille
 - cassonade
-

Préparation de la recette :

préchauffez le four à 200 degrés

faire blanchir les jaunes et le sucre au batteur électrique.

ajouter le lait , la crème , et l'arôme de vanille selon vos goûts (environ 4 bouchons)

mettre au four pendant 25 minutes au bain marie et vérifier la cuisson.

il faut qu'elles soient compactes mais souples au centre

laisser refroidir , saupoudrer de cassonade et les brûler.

bon appétit '



Recette proposée par fanilou

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**