

Crème Brûlée à la Vanille



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 3 jaunes d'œufs
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 50 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de sucre cassonade pour caraméliser

Préparation :

Préchauffer le four à 180° C ou 356° F.

Mélanger la crème avec le lait.

Fendre en 2 la gousse de vanille et gratter les graines à l'aide d'un couteau.

Porter à ébullition le mélange de lait/ crème additionné des graines de vanille.

Fouetter le sucre avec les jaunes d'œufs.

Verser sur cette préparation le mélange de lait/crème/vanille sans cesser de remuer.

Verser dans des ramequins et enfourner 10 minutes à 180 ° C ou 356° F.

Réfrigérer après la cuisson.

Avant de servir, verser une cuillère à soupe de cassonade sur chaque crème brûlée et faire caraméliser avec un chalumeau de cuisine.

Servir de suite.