

# Recette de Crème brûlée !



Ingédients pour 6 crèmes brûlées :

- 8 jaunes d'oeufs
- 500 ml de crème liquide entière
- 500 ml de lait demi-écrémé
- 1 gousse de vanille
- 150g de sucre
- sucre ou cassonade pour brûler les crèmes

1. Préchauffer le four à 100°C.
2. Dans un bol, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Couper la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Les mettre, avec la gousse, dans une casserole avec la crème et le lait. Porter à ébullition.
4. Verser le lait sur les jaunes, tout en fouettant.
5. Répartir dans des petits ramequins à crème brûlée, jusqu'en haut.

6. Disposer les ramequins sur une plaque et faire cuire pendant 1h10 environ. La crème doit être plutôt ferme avec le centre tremblotant. Il se peut que vous deviez prolonger la cuisson en fonction du four ou des ramequins.
7. Versez une fine couche de sucre sur les crèmes et brûler avec un chalumeau. (Si vous n'avez pas de chalumeau, essayez sous le grill du four à température élevée. Attention à ne pas laisser trop longtemps les crèmes...)
8. Dégustez !

Conseils : Laissez les crèmes reposer au frigo afin qu'elles se raffermissent et caramélisez avant de déguster. Si vous les faites à l'avance, caramélisez au dernier moment.

Personnellement je les préfère froides plutôt qu'à la sortie du four ;-)