



crème brûlée

Ingredients

Pâte

180g de beurre
1 oeuf
250g de farine
30g de sucre

Caramel

100g de sucre

Appareil à flan

2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
130g de sucre
60g de maïzena
180g de crème liquide entière
500g de lait
1 cuillère à café d'arôme vanille
1/2 cuillère à café de poudre de vanille

Pour le dessus

de la cassonade

Pâte

Dans un grand récipient mélanger bien la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Filmez la pâte et mettre au frais 15min

Etaler la pâte et en garnir un cercle de 18cm

Caramel

Dans une casserole faire cuire le sucre à sec jusqu'à obtention d'un caramel ambré

Sur un tapis en silicone et à l'aide d'une fourchette faire des petites billes de caramel

On trempe la fourchette dans le caramel et on laisse glisser sur le tapis, ce qui forme de petites billes, pas besoin que cela soit net ou précis

Laisser de côté

Appareil à flan

Préchauffer le four à 180°C

Porter le lait à ébullition avec l'arôme et la poudre de vanille

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.



Flan crème brûlée

Montage

Verser sur la pâte, à l'intérieur du cercle, une couche d'appareil à flan

Sur le dessus parsemer de billes de caramel

Alterner plusieurs couches de la même façcon jusqu'en haut du cercle

Enfourner pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C

Laisser au frais au moins 4h

Avant dégustation saupoudrer de cassonage et à l'aide d'un chalumeau brûler le sucre jusqu'à la caraméllisation