

crème brûlée

Ingredients
Pâte
180g de beurre
250g de farine
30g de sucre
1 oeuf
caramel
100g de sucre
Appareil à flan
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
180g de crème liquide entière
60g de maïzena
500g de lait
130g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Pâte

Dans le bol mettre le beurre et la farine 25s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et le sucre 12s/vitesse 3

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Etaler la pte puis la dcouper la taille du cercle de 18cm pour le fond et le tour

Caramel

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

Sur un tapis en silicone et 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 prcis

Laisser de ct

Appareil à flan

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre tous les ingrdients 10s/vitesse 6

puis 10min/90C/vitesse 4

Montage

Verser sur la pte, l'intrieur du cercle, une couche d'appareil 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 prchauff 180C

Laisser au frais au moins 4h

Avant dgustation saupoudrer de cassonage et l'aide d'un chalumeau brler le sucre jusqu' la caramllisation