

Crème brûlée

Ingredients
4 jaunes d'oeuf
100g de lait
300g de crème liquide entière
70g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de poudre de vanille
de la cassonade

Étape de la recette

- Pour 4 crmes -

Prchauffer le four 140C
Fouetter ensemble le sucre et les jaunes d'oeuf jusqu' blanchissement
Faire chauffer ensemble le lait, la crme, l'arme de vanille et la poudre de vanille
Verser chaud sur les jaunes d'oeufs et mlanger
Verser dans les 4 ramequins
Dposer les ramequins dans un bain marie
Enfourner pendant 1h
La crme doit être prise mais tremblotante
Mettre au frais 4h
Avant de servir, saupoudrer de cassonade et faire brler l'aide d'un chalumeau

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr