



Difficulté ★★☆☆

Crème brûlée vanille



20 min



INGREDIENTS

250 g de crème liquide entière

1 gousse de vanille

6 jaunes d'œufs

80 g de sucre

Du sucre roux



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 100°.
- Commence par couper la gousse de vanille en deux et récupérer les graines.
- Dans une casserole, verse la crème liquide entière, les graines et la gousse de vanille.
- Laisse infuser le tout sur feu doux, pendant 8 minutes.
- Retire ta crème du feu et verse-la dans un bol pour la laisser redescendre en température pendant 20 minutes.
- Dans un bol, verse les jaunes d'œufs, le sucre et fouette le tout.
- À l'aide d'un chinois, verse la crème liquide tiédie sur le mélange précédent et fouette le tout.
- Verse la préparation dans 3 ramequins.
- Enfourne pendant 1 heure.
- Tu peux également opter pour une cuisson plus rapide : 30 minutes à 160° en plaçant tes ramequins sur un plat contenant un fond d'eau.

- À la sortie du four, laisse les crèmes refroidir.
- Avant de les déguster, saupoudre chaque ramequin d'une cuillère à soupe de sucre roux.
- Fais caraméliser le sucre à l'aide d'un chalumeau.
- Régale-toi !

CONSERVATION

Les crèmes brûlées vanille se conservent au réfrigérateur, jusqu'à 48 heures.