



Wine in Black
GOURMET



Crème Brûlée



Temps de préparation : 150 min

Vin conseillé : Sauternes



Ingrédients pour 6 personnes

250 ml	lait
250 ml	crème fraîche liquide entière
1	gousse de vanille (tranchée dans le sens de la longueur)
4	jaunes d'œufs
40 g	sucré (plus ou moins selon le goût)
60 g	cassonade pour la caramélisation



Préparation

1/5

Portez le lait et la gousse de vanille à ébullition dans une casserole, retirez du feu et laissez reposer environ 10 minutes en recouvrant avec un couvercle. Ajoutez la crème et chauffez à nouveau jusqu'à ébullition.

2/5

Préchauffez le four à 120°C. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse et incorporez la crème à la vanille.

3/5

Remplissez la crème dans six moules distincts et enfournez-les pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'une peau se soit formée. La peau ne doit pas brunir.

4/5

Laissez la crème refroidir et placez la au réfrigérateur au moins deux heures de plus.

5/5

Saupoudrez la crème vanille de sucre brun puis caramélisez au chalumeau. Si vous ne possédez pas de chalumeau, vous pouvez passer vos crèmes sous le grill du four. Une fois que le sucre est transformé en une belle croûte de caramel brun, sortez les moules du four et servez immédiatement. Voilà, la crème brûlée est prête!



Vin liquoreux · Bordeaux · Sauvignon Blanc, Sémillon

Château Sigalas Rabaud Premier Cru Classé Sauternes 2010 0,375 L

« Quelle belle surprise que ce magnifique Sauternes version dentelle fine. L'ensemble est printanier (fleurs blanches) mais aussi de citrus, de menthe, de clémentine. Très belle allonge, séveuse et finale fraîche et croquante. »
- Gault&Millau