



 Wine in Black

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'oeufs
- 40 g** sucre (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'oeufs 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!