William Lamagnère

Crèmes

Appareil à crème brûlée

10 min	10 min	0	0	481
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. Verser le sucre dans un saladier. Ajouter les jaunes d'oeufs puis mélanger pour les blanchir.
2. Ajouter le lait et la crème en mélangeant doucement pour ne pas faire de mousse.
3. L'idéal est de laisser reposer la crème pendant 1 heure au réfrigérateur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'appareil

- 40 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 5 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 90 g **Lait demi-écrémé**
- 90 g **Sucre semoule**