



Crèmes

Crème à la vanille



5h

15 min 45 min

4h

251

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les crèmes à la vanille

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 **Gousse(s) de vanille**
250 ml **Lait entier**
250 ml **Crème liquide (fleurette)**
80 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Extraire les graines de la vanille.
- 3 Dans une casserole, verser le lait, la crème fluide, la gousse vanille fendue et les graines. Porter doucement à ébullition.
- 4 Blanchir les jaunes d'œuf, l'œuf entier et le sucre dans un saladier.
- 5 Verser le lait et la crème bouillante sur le mélange œufs et sucre, mélangeant vivement.
- 6 Fouetter tout en versant le lait pour ne pas cuire les œufs.
- 7 Ôter la gousse de vanille du mélange.

Étape 2

Cuisson

- 1 Verser la crème vanillée dans les ramequins individuels, les placer dans un plat allant au four rempli d'eau chaude.
- 2 Enfourner à mi-hauteur du four pendant 45 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser refroidir. Entreposer au réfrigérateur pendant minimum 4 heures avant de déguster.