

Crèmes Crème brûlée au bailey's


3h10

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

2h

REPOS

562

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 Verser le Bailey's puis mélanger doucement.
- 4 L'idéal est de laisser reposer la crème pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson des crèmes brûlées

- 1 Préchauffer le four sur la position ventilée à 95°C (Th.3).
- 2 Disposer des ramequins sur une grille de four. Les remplir aux trois quarts à l'aide d'une louche. Enfournier pendant 1 heure.
- 3 Vérifier la cuisson : secouer légèrement la grille, si la crème tremble et n'est pas assez ferme, laisser cuire encore. Si la crème tremble légèrement mais paraît ferme, sortir du four.
- 4 Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante pour qu'elles refroidissent.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'appareil

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

Ingrédients pour la caramélisation

40 g **Sucre roux**

- 5 Lorsqu'elles sont froides, les entreposer sur une plaque et les réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les crèmes brûlées du réfrigérateur. Saupoudrer les crèmes de sucre cassonade et tapoter pour répartir le sucre uniformément et former une fine couche.
- 2 A l'aide d'un chalumeau, caraméliser la surface des crèmes. Ne pas laisser trop longtemps la flamme au même endroit pour ne pas brûler le sucre.
- 3 Lorsqu'elles sont bien caramélisées, servir aussitôt.