



## Crèmes

# Appareil à crème brûlée

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**481**

CALORIES

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**

### 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.