



## Crèmes

# Crème brûlée



**2h55**   **15 min**   **40 min**   **2h**   **458**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la crème

**1 Gousse(s) de vanille**  
5 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
100 g **Sucre semoule**  
25 cl **Lait entier**  
25 cl **Crème liquide (fleurette)**

### Ingrédients pour le caramel

4 c. à soupe **Sucre semoule**

### Étape 1

#### Préparation de la crème

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Couper la gousse de vanille en deux dans la longueur.
- 3 Dans une casserole, mélanger le lait et la crème. Ajouter la gousse de vanille puis porter à ébullition.
- 4 Couper le feu, laisser refroidir puis retirer la gousse de vanille.
- 5 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.
- 6 Ajouter ensuite le lait en filet en continuant de mélanger.
- 7 Verser cette crème dans des ramequins ou des petites assiettes creuses à l'aide d'une louche.
- 8 Enfourner pendant environ 40 minutes selon la puissance du four.
- 9 La crème cuite quand elle est prise mais encore légèrement tremblotante au coeur.
- 10 Laisser refroidir puis conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Napper chaque ramequin d'une cuillère à soupe de sucre. Puis brûler le sucre avec un fer, un chalumeau, ou en le passant sous le grill du four très chaud.
- 2 Servir sans attendre.