

CRÈMES BRÛLÉES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 5

Préparation : 20 min / Cuisson : 1h15 min / Repos : 2h + 3h

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 500 ml de crème entière • 5 jaunes • 70 g de sucre • 1 gousse de vanille • cassonade pour la croûte caramélisée

RÉALISATION

Faire chauffer la moitié de la crème avec la gousse de vanille fendue et dont on aura gratté les graines. Laisser infuser à couvert.

Mélanger au fouet les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange de couleur très claire. Ajouter la moitié de crème froide, bien mélanger pour incorporer la crème infusée tiède, gousse comprise. Laisser complètement refroidir puis réserver au frais 2h.

Préchauffer le four à 95°C (100°C si vous n'avez pas un four précis à 5°C près).

Verser la préparation dans des moules à crèmes brûlée pas trop larges, et enfourner pour 1h15. Les crèmes doivent être encore légèrement tremblotantes.

Laisser refroidir puis réserver au frais 3h.

Au moment de servir, saupoudrer généreusement de cassonade et brûler au chalumeau de cuisine jusqu'à former une croûte de sucre.