Crème brûlée

de Tonton Bernard

Pour 6 pers. · Préparation 15 min · Cuisson 50 min · Repos 4 h

Ingrédients



Crème liquide entière
50 cl



Jaunes d'œufs
6



Sucre en poudre
80 g



Gousse de vanille
1



Cassonade pour le dessus
6 c. à c.

La marche à suivre

1. Fendez la gousse de vanille, grattez les graines et faites chauffer la crème avec, sans bouillir. Laissez infuser vingt minutes hors du feu.
   ne pas faire mousser
2. Blanchissez à peine les jaunes avec le sucre : une mousse ferait des bulles dans la crème cuite.
3. Versez la crème tiède sur les jaunes en remuant doucement, puis passez au chinois.
4. Répartissez dans les ramequins et enfournez à 100 degrés pendant 50 minutes : la crème doit trembler au centre.
5. Quatre heures au frais, sans couvrir, sinon la condensation mouille la surface.
   brûler au dernier moment
6. Au moment de servir seulement, saupoudrez de cassonade et caramélisez au chalumeau.

◎ *On sert dès que le caramel a durci, une minute plus tard, pas dix.*

LE SECRET DE TONTON BERNARD

Cent degrés et cinquante minutes, c'est long et c'est tout le secret. À four chaud la crème prend en grumeaux et on ne peut plus la rattraper.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre