

Crème brûlée à la vanille



Temps préparation : 10 mn temps total : 3h45

Ingrédients

- 70 g de sucre en poudre
- L'écorce d'une gousse de vanille, bien sèche
- 250 g de lait
- 250 g de crème liquide 30-40% mg.
- 5 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre roux

Préparation

1. Mettre le sucre en poudre et l'écorce de vanille dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter le lait et chauffer 4 min/80°C/vitesse 1. Laisser infuser 30 minutes minimum dans le bol.
3. Préchauffer le four à 100 °C (Th. 3). Disposer 6 ramequins à crème brûlée sur une plaque à pâtisserie et réserver.
4. Ajouter la crème liquide et les jaunes d'œufs, puis mélanger 20 sec/vitesse 4. Répartir dans les ramequins, puis enfourner et cuire 1 heure à 100 °C. A la sortie du four, laisser tiédir, puis réserver les ramequins 2 heures minimum au réfrigérateur.
5. Au moment de servir, répartir le sucre roux sur toute la surface des crèmes, puis à l'aide d'un chalumeau de cuisine, caraméliser uniformément le sucre. Servir sans tarder.