



Crème brûlée

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La crème brûlée est le délice par excellence.

Ingrédients:

- 9 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre en poudre
- 150 g de lait entier
- 450 g de crème liquide entière

Recette pour: 4 personnes



Réalisation:

Commencer par égrainer la gousse de vanille. Séparer les jaunes des blancs. Verser les jaunes dans un saladier, Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter les graines de vanille. Verser le lait et la crème liquide par-dessus. Bien mélanger au fouet. Remplir les ramequins et cuire pendant 1h à 1h20 dans le four à 100 °c. Les crème sont cuites quand le milieu du ramequin est ferme. Les mettre à refroidir au moins 2 heures avant dégustation. Il est préférable de les envelopper d'un film alimentaire pour éviter qu'elles prennent un mauvais goût. Les brûler avec du sucre de cassonade juste avant leur consommation. Pour ce faire, utiliser un brûleur de cuisine ou un fer de Tison .

