



Tarte crème brûlée

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 25/07/2016 |

La tarte crème brûlée a été créée pour satisfaire les passionnés de bonne choses.



La douceur de la crème brûlée dans une tarte .

Ingrédients :

- 350g de pâte sucrée
- 120g de lait entier
- 375g de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 50g de sucre cassonade

Réalisation :

Cuire à blanc la pâte dans un cercle à tarte de 20cm de Ø. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Ajouter ensuite la crème et le lait.

Mettre l'appareil à crème brûlée dans le fond de tarte cuit. Cuire au four environ 50 minutes à 1h à 110° C. Après cuisson, disposer de la cassonade de canne dessus et caraméliser avec un chalumeau. Laisser refroidir complètement avant dégustation.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 8 personnes



PRIX

0.45€ / personne



© 2016 vision-plaisir