

Crèmes brûlées

A la vanille



-Shopping : pour 5 ou 6 ramequins

- 400 g de crème liquide entière
- une ou deux gousses de vanille
- 4 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre
- sucre roux pour la caramélisation

-In process :

- Allumez le four sur 105°.
- Fendez les gousses de vanille.

- Chauffez la crème et faites infuser les gousses de vanille (sans les graines), pendant 10 min minimum.
- Mélangez dans un cul de poule le sucre et les jaunes d'œufs sans les blanchir. Ajouter les graines de vanille.
- Enlevez les gousses de vanille de la casserole du lait, et incorporez-le aux jaunes d'œufs. Mélanger sans fouetter.
- Versez l'appareil dans de petits plats **sans dépasser 1cm à 2 cm d'épaisseur***. Vous pouvez le passer au chinois.
- Faites cuire 40 à 50 min à **surveiller**. La crème doit rester légèrement tremblotante. Laisser refroidir à température ambiante, puis stocker au frais.
- Avant de servir, saupoudrez de sucre, puis caramélisez au chalumeau (à défaut, un passage très rapide sous le grill du four).

Remarques : si vous n'avez pas de gousses de vanille, mettez des graines et ou de l'extrait de vanille.

Le temps de cuisson varie selon la taille du plat choisi et la température à laquelle vous avez portée votre crème avant de l'enfourner. Ne vous inquiétez donc pas si vous dépassez le temps indiqué ici.

Christophe Felder met moitié lait entier, moitié crème. C'est quasiment de l'allégé !

N'hésitez pas à customiser votre crème :

-en remplaçant le sucre par du sirop d'érable, du miel, du caramel

-en aromatisant votre lait : cannelle (3/4 de cc), zestes de citron (un demi-fruit), fève Tonka, chocolat (100g), carambar...

