

# 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...

