

Crème brûlée aux poires (Cook'in)



Pour 4 crèmes brûlée

- 2 grosses poires
- 15 gr de beurre
- 4 cc de sucre semoule
- 4 jaunes d'œuf
- 400 gr de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille

- sucre roux

Peler les poires, les couper en dés.

Dans une poêle mettre le beurre, les poires en dés et 2 cc de sucre semoule et laisser cuire jusqu'à ce que les poires soient fondantes et légèrement caramélisées puis répartir dans les ramequins à crème brûlée.

Pendant ce temps mettre dans le bol du Cook'in la crème, la gousse de vanille fendue et grattée et programmer 6 min, 90°, vit3.

Retirer ensuite la gousse de vanille, rajouter les jaunes d'œuf et les 2 cc de sucre semoule restantes et mélanger 1 min à vit 4.

Préchauffer le four à 160°.

Verser la préparation obtenue sur les poires et placer les ramequins dans votre lèche frite dans laquelle vous aurez mis de l'eau afin d'effectuer une cuisson au bain-marie.

Faire cuire 20 minutes.

Une fois les crèmes cuites les sortir du four les laisser un peu refroidir avant de les mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures.

Au moment de servir saupoudrer du sucre roux sur le dessus de vos crèmes et faire caraméliser au chalumeau.

Pour les personnes qui n'ont pas le cook'in vous pouvez vous inspirer de la [recette de la crème brûlée au praliné](#) pour la façon de faire à la casserole.