

# Mes crèmes brûlées à la vanille

Quelqu'un s'approche de moi pour me saluer. «Comment allez-vous?». Bien, bien, merci, et vous? Je le connais. Enfin je crois. Je l'ai déjà vu quelque part. Mais où? Quand, pourquoi et comment? Je fais comme si. Comme si je savais très bien de qui il s'agissait. C'est très embarrassant. Et cela m'arrive fréquemment. Je n'ai pas une bonne mémoire visuelle.

Je me souviens des visages, mais pour mettre un nom dessus, c'est autre chose. C'est nul, mais c'est ainsi. Je me rattrape différemment, fort heureusement. Je me souviens de tous les écrits, de toutes les paroles. Et des dates. Nous possédons tous un sens plus performant que les autres. Un sens avec lequel on est connecté en permanence et qui nous permet de nous souvenir d'une personne, d'un instant, d'un contexte.

Pour ma part, c'est l'odorat. Mon homme me dit souvent: «Tu fais le chien?». Si je ne cours pas à quatre pattes dans toute la maison en aboyant, je lève régulièrement la tête et je respire. Je hume. Et je me déplace vers l'odeur qui m'a interpellée. Je fais le chien. Je monte les escaliers, j'entre dans toutes les pièces. Je sors de la maison, je reviens. Et en général, je finis par mettre le nez dessus. Un fruit trop mûr, des pieds mal lavés, un oignon un peu âgé, une



fleur fanée. Rien ne m'échappe. Impossible pour mon homme de laisser un vieux fromage dans le réfrigérateur. Parce que l'odeur me reste dans les narines en continu et je n'arrive pas à m'en débarrasser.

Mes gosses en font les frais, forcément. Végétant sur le canapé à quelques mètres de moi, ils entendent. «Va te laver les cheveux!» Et quand Choupinette se parfume dans sa chambre, je hurle depuis la cuisine: «Tu en mets trop!».

Si, parfois, j'aimerais avoir le nez bouché, je me dis que j'ai bien de la chance. Parce que je sens aussi toutes les bonnes odeurs. Je sens la neige ou la pluie qui va tomber. Je respire à plein poumons l'herbe fraîchement coupée en été. J'adore le

parfum du printemps. Les herbes aromatiques et la lavande dont l'effluve vient par vague me chatouiller les narines lorsque je me tiens sur la terrasse. Le basilic, mon préféré. La livèche, le thym, la menthe, le romarin.

J'aime toutes sortes d'odeurs. Le goudron frais. L'essence. Le purin (oui, même ça). Le foin, la forêt, le muguet. L'odeur d'iode quand je suis au bord de la mer. Et je me souviens, si bien, de l'odeur de mes enfants, lorsqu'ils étaient bébés. De celles de mes grands-parents et de la pipe que fumait mon grand-papa.

Je me promène en ville et en l'espace d'une seconde, je sens une fragrance qui passe furtivement et qui me rappelle quelqu'un, un être aimé, une période de ma vie. En campagne, j'aime l'odeur des vaches, des cochons. Même la montagne a son odeur. Tout a une odeur.



## Pour 6 crèmes brûlées

**Préparation:** 20 minutes

**Cuisson:** 35 minutes

**Réfrigération:** 2 heures minimum.

- 5 dl de crème entière
- 2,5 dl de lait
- 5 jaunes d'oeufs
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre blanc
- 1 càc de sucre brun par crème brûlée

Et en cuisine, je suis servie. Le curry, le gingembre, le cumin. Les plats qui mijotent. Le poulet rôti, les mets au fromage. Le chocolat qui fond ou qui cuit dans le four. Les pâtes feuilletées qui colorent. La tresse au beurre. Le saucisson et le jambon à l'os, le gratin dauphinois. L'ail et l'oignon qui suent dans la poêle. Le pesto fait maison. Les pommes qu'on caramélise. Et la vanille.

La vanille, infusée dans du lait et de la crème. Celle qui parfumerait ces magnifiques crèmes brûlées, gourmandes et délicates. Sentez, respirez et surtout...goûtez!

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)



## La marche à suivre

**1** A l'aide d'un petit couteau, fendez en deux la gousse de vanille. Retirez les graines et mettez-les dans une casserole avec la gousse. Ajoutez la crème et le lait. Portez à ébullition. A l'ébullition, retirez la casserole du feu et couvrez. Laissez infuser 20 minutes

**2** Filtrez la crème à travers une passoire fine. Préchauffez le four à 140°C. Faites bouillir 2 litres d'eau dans une casserole et laissez

frémir sur feu doux. Dans un grand récipient, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre blanc jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez très délicatement la crème, et surtout petit à petit, sur le mélange oeufs-sucre, toujours en fouettant.

**3** Disposez les moules à crèmes brûlées dans une plaque style lèche-frite, en tous les cas dans un récipient à rebord assez haut (2-3 cm). Un plat à gratin convient aussi. Ver-

sez la crème dans des moules individuels peu profonds (environ 1 cm de crème en hauteur dans chaque moule). Glissez le plat ou la plaque avec les moules au milieu du four. A l'aide d'un récipient à bec verseur ou d'une louche, versez l'eau chaude délicatement, jusqu'à ce qu'elle atteigne la moitié de la hauteur des moules, afin que les crèmes puissent cuire au bain-marie. Laissez cuire 35 minutes. Vérifiez la

cuisson en bougeant un peu les moules. La crème doit avoir pris.

**4** Sortez les crèmes brûlées du four et laissez-les refroidir. Puis réfrigérez-les 2 heures minimum. Avant de servir, saupoudrez les crèmes de sucre brun. Caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou passez-les 2 minutes sous le grill du four à 200°C. Si vous procédez ainsi, pensez à surveiller la caramélisation, cela va vite! ■