

Crèmes brûlées à la vanille

Pour 6 personnes

6 jaunes d'œufs

250ml de lait

250ml de crème liquide entière

90g de sucre

1 gousse de vanille

Cassonade

Préchauffez le four à 110°C.

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines. Dans une casserole versez le lait et la crème, ajoutez les graines de vanille et portez à ébullition.

Fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le mélange lait-crème sur les œufs blanchis, mélangez et versez dans des ramequins.

Faites bouillir de l'eau.

Déposez les ramequins dans un plat à gratin et versez l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des ramequins pour cuire les crèmes au bain marie.

Enfournez à 110°C pendant 45 minutes à 1h30 selon l'épaisseur de la crème.

A la sortie du four laissez refroidir les crèmes avant de les placer au frigo pendant 3-4 heures.

Au moment de servir saupoudrez les crèmes avec de la cassonade et faites caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four.