Catégorie : "dessert"

Crème brûlée

(recette proposée par Jean Féron - novembre 2016)

facile

Pour 6 personnes - PREPARATION : 15 min - CUISSON : 1h20

Ingrédients

- 25 cl de lait entier
- 6 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- 250 g de crème liquide entière
- 2 à 3 gousses de vanille (ou de l'extrait liquide de vanille)
- zestes de citron vert
- Cassonade pour finition

Matériel

- 6 moules

1. Fendez les gousses de vanille et grattez-les à l'aide d'un couteau.
2. Verser le lait dans une casserole, ajouter la vanille (les gousses préparées ou quelques gouttes d'extrait liquide) et portez à ébullition sur feu moyen.
3. Retirez du feu et laisser infuser.
4. Mettre les jaunes dans un récipient et ajouter le sucre en fouettant.
5. Mélangez sans blanchir afin que le sucre se dissolve dans les jaunes.
6. Versez la crème liquide froide sur les jaunes.
7. Mélangez au fouet pour homogénéiser la préparation.
8. Ajoutez le lait infusé tiède tout en remuant et en ayant enlevé les gousses de vanille.
9. Mélangez bien l'ensemble.
10. Préchauffez le four à 100°C chaleur tournante.
11. Déposez des zestes de citron vert dans le fond des moules, garnissez les avec une petite louche du mélange.
12. Enfournez 1h20 à 100°C. Lorsque les crèmes sont cuites, les laisser complètement refroidir.
13. Saupoudrez de cassonade à l'aide d'une passoire fine.
14. Brûlez-les une première fois avec un chalumeau.
15. Appliquez une seconde couche de cassonade ou du sucre glace et brûlez les en surface. Dégustez.

Variante : à la place de la cassonade, on peut utiliser du sucre glace, et procéder de la même façon.