

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Avec Lauriane Pernock

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

30-40 min

Personnes

4

Ingrédients

3 œufs
300ml de crème à 35%
40g de sucre de canne + 20g
2 cuillères à soupe d'extract de vanille
1 gousse ou ½ cuillère à café de grains de vanille

Préparation

Faire chauffer la crème en y ajoutant l'extract de vanille et les grains. Mélanger sans cesse à feu doux jusqu'à frémissement.
Dans un bol, battre les œufs et le sucre.
Verser la crème chaude sur l'appareil sans cesser de fouetter.
Remettre la préparation dans la casserole et poursuivre la cuisson à feu doux durant 2 minutes.
Verser l'appareil dans des ramequins.
Cuire au bain-marie 30 à 40 minutes à 160°C.
Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur 4 heures.
Saupoudrer la surface de sucre puis caraméliser au chalumeau.
Servir sans attendre.

Environ **3,50€** 
PAR PERSONNE