

CRÈMES BRULÉES À LA VANILLE

Mars 2008 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 40 cl de crème liquide
- ★ 60 g de sucre en poudre
- ★ 40 g de cassonade (sucre roux)
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 4 œufs

Ustensiles : 2 casseroles, Jatte, Plat à four, Fouet, 4 ramequins à crème brûlée, Fer à crème brûlée ou chalumeau, Grille

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Réfrigération : 4h00

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,00 € (soit 1,00 € par personne)



Recette :

Porter une grosse casserole d'eau à ébullition. Verser la crème dans une casserole. Fendre la gousse de vanille sur la longueur, gratter les graines avec la pointe d'un couteau, ajouter à la crème ainsi que les deux-demi gousses. Porter à frémissement. Préchauffer le four 10 mn à 120°C. Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes et mettre ces derniers dans une jatte, ajouter le sucre en poudre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Retirer les demi-gousses de vanille et ajouter petit à petit en remuant la crème chaude au mélange œufs/sucre.

Verser la préparation dans 4 ramequins à crème brûlée (grand diamètre et faible hauteur). Placer ceux-ci dans un plat à four rempli d'eau chaude sur 1 à 2 cm de hauteur et enfourner pour 50 mn. Laisser refroidir sur une grille et mettre au réfrigérateur pour 4 heures. Au moment de servir, saupoudrer chaque ramequin de cassonade et caraméliser rapidement avec un fer à crème brûlée ou un chalumeau (éventuellement passer sous le grill très chaud). La crème, elle, doit rester froide. Servir aussitôt.

i Les **blancs d'œufs** peuvent être utilisés pour réaliser de la meringue ou des îles flottantes. La vanille peut être remplacée par des filaments de safran, des fleurs de lavande, de la cardamome, des zestes de citron ou d'orange, de l'eau de fleurs d'orangers, de l'eau de roses, ...

Boisson :

Un champagne rosé servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.