

Crème brûlée



Pour 8 petites crèmes brûlées

♥ Crème

- 5 jaunes d'œuf
- 50 cl de crème liquide entière
- 80 g de sucre
- 50 g de lait en poudre (j'ai pris de demi écrémé)
- 1 cuillère à café de vanille en poudre

♥ Caramel

- du sucre en poudre blanc
-

Préchauffez votre four à 100°C.

Mélangez les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre sans les blanchir (cela les ferait mousser). Puis ajoutez le lait en poudre et mélangez rapidement.

Versez la crème, le reste du sucre et la vanille dans une casserole et portez à ébullition. Versez la crème bouillante sur les jaunes d'œuf petit à petit sans cesser de fouetter (au risque de faire coaguler les jaunes). Reversez le tout dans la casserole et faites cuire la crème à feu doux jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère, elle ne doit pas bouillir. Si vous avez un thermomètre, faites cuire la crème jusqu'à 84°C. Hors du feu mixez la crème avec un mixeur plongeant pendant quelques minutes pour qu'elle soit parfaitement lisse. Versez la crème dans des petits ramequins (j'ai recyclé des pots en verre de crème La Laitière chut ! chut ! pas de marque !) et enfournez 50 minutes.



Lorsque les crèmes sont cuites, laissez les refroidir puis placez-les au réfrigérateur plusieurs heures.



Un peu avant de servir saupoudrez un de sucre à la surface des crèmes puis faites le caraméliser avec un chalumeau. Bernard conseille d'utiliser du sucre blanc qui fond plus vite que la cassonade.



Placez les crèmes brûlées quelques minutes au frais pour faire durcir le caramel et servez. C'est vraiment un très bon dessert mais très riche ! J'ai donc choisi de faire de petites crèmes brûlées. La recette d'origine est pour 4, j'ai fait 8 pots avec les mêmes quantités.

Bon appétit !

Vanille
et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>