



Crème brûlée

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8pers.

Préparation | 15 min

Repos | 1 nuit

Cuisson | 50 min

INGRÉDIENTS

- 5 jaunes d'oeufs
- 90 g de sucre
- 500 g de crème liquide entière
- Sucre de canne pour caraméliser

Mélangez les jaunes d'œufs avec 45 g de sucre (45 g) sans blanchir le mélange.
Dans une casserole, chauffer la crème, l'autre moitié du sucre.

Portez à ébullition puis verser sur le mélange jaunes/sucre sans cessez de fouetter (sinon grumeaux...)

Remettre le tout sur le feu, et cuire à la nappe, à feu doux, sans cessez de remuer avec une cuillère en bois.

Hors du feu, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pendant quelques minutes.

Versez la crème dans les fonds cuits de tartelettes jusqu'à hauteur (la crème va diminuer lors de la cuisson).

Enfourner dans un four préchauffé à 90°C pendant 50 min (à adapter en fonction de la taille de vos crêmes brûlée).

Mettre au frais un nuit (au min 5h).

Saupoudrer de cassonade toute la surface de la crème, puis brûler avec le chalumeau toute la surface et réservez au frais pendant 30 min pour que la surface fige.