Crèmes brûlées

A l'approche du week-end je vous propose un dessert qui fait partie des classiques des desserts français, la crème brûlée. Nous l'adorons tous pour sa saveur vanillé et pour son croquant sur le dessus. Un dessert plutôt simple à réaliser, tout se tient dans la cuisson ! Enfin bref un vrai délice à manger !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

6 jaunes d'œufs extra frais

125g de sucre en poudre

50g de cassonade

40cl de crème liquide entière

20cl de lait frais

1/2c. à café de graines de vanille

Préparation:

Battez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier. Le mélange doit devenir mousseux et blanchir fortement.

Portez à ébullition la crème liquide avec le lait et les graines de vanille. Versez en un mince filet sur les jaunes d'œufs, sans jamais cesser de fouetter.

Préchauffez le four à 150°C (th.4-5).

Répartissez la crème dans 6 à 8 ramequins allant au four et posez-les dans un grand plat. Versez de l'eau bouillante dans le fond du plat et enfournez. Faites cuire les crèmes pendant 1H. Sortez les crèmes du four et du bain-marie. Laissez-les refroidir et placez-les au moins 4H dans le réfrigérateur.

Quelques minutes avant de servir, saupoudrez généreusement les crèmes de cassonade et caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau. Servez sans attendre.