

Crèmes brûlées



Aujourd'hui je vous propose des merveilles: des crèmes brûlées. Elles sont absolument délicieuse, crémeuse à l'intérieur et croustillante sur le dessus, c'est tout simplement un régal de déguster ces crèmes. J'aurais juste une petite question, pour tout ce qui est crème, il faut les cuire dans un four à chaleur tournante ou un four à chaleur statique, car les miennes étaient juste à peine prises, merci de votre réponse !

Pour 4 à 5 crèmes brûlées

Ingrédients:

1 gousse de vanille

15cl de lait

35cl de crème liquide

5 jaunes d'oeufs

80g de sucre

30g de cassonade

Préparation:

Préchauffez le four à 100°C (th.3).

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur, ouvrez-la et récupérez les graines à l'aide d'un couteau.

Versez le lait avec la crème dans une casserole, ajoutez-la gousse de vanille et ses graines, et portez à ébullition.

Fouettez vivement les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un grand bol. Retirez la gousse de vanille, puis incorporez petit à petit le lait et la crème au mélange de jaunes et de sucre.

Répartissez la crème obtenue dans quatre ou cinq ramequins, enfournez et laissez cuire pendant 1H environ: la crème doit être prise, mais encore légèrement tremblante.

Mettez hors du four et laissez refroidir, puis réservez au réfrigérateur au moins 2H.

Juste avant de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et faites-les caraméliser au chalumeau (et si vous n'en avez pas avec le grill du four).

Servez aussitôt.