

CRÈME BRÛLÉE – LE GRAND CLASSIQUE DES BISTROTS



La crème brûlée apparaît dès le XVII^e siècle on en retrouve une première mention en 1691 dans le livre de cuisine de François Massialot, chef à la cour de Versailles.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 50 mins
 - **Portions:** 2
-

Ingredients

- 50cl de Crème Liquide (ou 25cl de crème et 25cl de lait entier)
 - 1 Demi Gousse de Vanille
 - 6 Jaunes d'Oeufs
 - 100g de Sucre
 - peu de Cassonade
-

Préparation

Etape 1

Fais chauffer la crème liquide (ou crème + lait) avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Laisse infuser quelques minutes pour bien libérer les arômes.

Etape 2

Blanchis les jaunes d'œufs avec le sucre (fouette jusqu'à obtenir une texture claire et mousseuse).

Etape 3

Faites cuire au micro-ondes sur une assiette à 50 % de puissance pendant 6 minutes. Retournez la pomme de terre à l'aide d'une pince et faites-la cuire au micro-ondes à 50 % de puissance pendant 5 minutes supplémentaires. Un couteau d'office devrait pouvoir la transpercer facilement. À ce stade, la pomme de terre sera cuite à cœur et tendre, avec la même texture moelleuse qu'une pomme de terre cuite à la vapeur ou bouillie. Si vous préférez une texture sèche et moelleuse à l'intérieur, faites cuire au micro-ondes pendant une minute ou deux supplémentaires, jusqu'à ce que la peau semble sèche et ridée.

Etape 4

Verse doucement la crème chaude (sans la vanille) sur le mélange œufs-sucre, en fouettant délicatement pour éviter de les cuire.

Etape 5

Répartis la préparation dans des ramequins, puis cuis au four doux (environ 100–120°C) au bain-marie, jusqu'à ce que la crème soit prise mais encore tremblotante.

Etape 6

Laisse refroidir, saupoudre de cassonade, puis caramélise au chalumeau (ou sous le gril du four). Tu obtiens la fameuse croûte dorée et craquante