CRèME BRûLéE TRADITIONNELLE

La crème brûlée est un grand classique de la pâtisserie française. Elle se compose d’une crème douce à base de jaunes d’œufs, de crème liquide et de vanille, cuite lentement au bain-marie afin d’obtenir une texture parfaitement lisse et fondante.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 40 mins
- **Portions**: 4 portions

Ingredients

- 500 ml de crème liquide entière
- 5 jaunes d’œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 4 cuillères à soupe de sucre roux pour la caramélisation

Préparation

Etape 1
Préchauffer le four à 150°C. Préparer un grand plat pouvant accueillir les ramequins pour une cuisson au bain-marie.

Etape 2

Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Faire chauffer doucement la crème avec les graines et la gousse de vanille, sans la faire bouillir.

Etape 3
Dans un saladier, mélanger les jaunes d’œufs avec le sucre jusqu’à ce que la préparation devienne homogène et légèrement plus claire.

Etape 4
Retirer la gousse de vanille puis verser progressivement la crème chaude sur les jaunes d’œufs en mélangeant doucement afin de ne pas incorporer trop d’air.

Etape 5
Répartir la préparation dans quatre ramequins. Placer les ramequins dans le grand plat puis verser de l’eau chaude autour jusqu’à mi-hauteur.

Etape 6
Enfourner pendant environ 35 à 40 minutes. Les crèmes doivent être prises sur les bords mais encore légèrement tremblotantes au centre.

Etape 7
Retirer les ramequins du bain-marie, les laisser refroidir à température ambiante puis les placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Etape 8
Juste avant de servir, répartir une fine couche de sucre roux sur chaque crème puis la caraméliser avec un chalumeau jusqu’à obtenir une croûte dorée et craquante.