Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Ingrédients

Préparation

Ouvrez votre gousse de vanille, raclez les graines et mettez les dans la crème, faites chauffer doucement.
Dans un saladier « blanchissez » les jaunes et le sucre puis ajoutez la crème bouillante remuez en tachant de faire le moins possible de mousse, rajoutez 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger puis passez au chinois fin en posant délicatement la crème sur votre passoire (toujours pour ne pas avoir de mousse sur les crèmes).
Allumez votre four à 100°
Versez doucement la crème dans vos petits moules (porcelaine ou terre cuite).
Cuisson 1h1/4, la crème doit être tremblante (juste prise).
Laissez refroidir puis au moment de servir couvrez de cassonade.
A ce moment pour caraméliser vos crèmes brûlées vous avez 3 solutions : Soit sous le grill de votre four soit avec un petit chalumeau soit comme dans les bonnes tables avec un fer chauffé a blanc.

Commentaires

10

Notes :