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

Crème brûlée

Ingrédients

Préparation

Ouvrir la gousse de vanille, racler les graines et mettre dans la crème, faire chauffer à feu doux.
Dans un saladier « blanchir » les jaunes et le sucre puis ajouter la crème bouillante. Remuer en tachant de faire le moins possible de mousse, et passer au chinois fin en posant délicatement la crème sur la passoire (toujours pour ne pas avoir de mousse sur les crèmes).

Préchauffer le four à 100°c.

Verser doucement la crème dans de petits moules.
Enfourner pour 1h 1/4, la crème doit être juste prise.

Laisser refroidir puis au moment de servir saupoudrer de cassonade.

A ce moment pour caraméliser les crèmes brûlées, 2 solutions : Soit sous le grill du four, soit avec un petit chalumeau.

Notes :