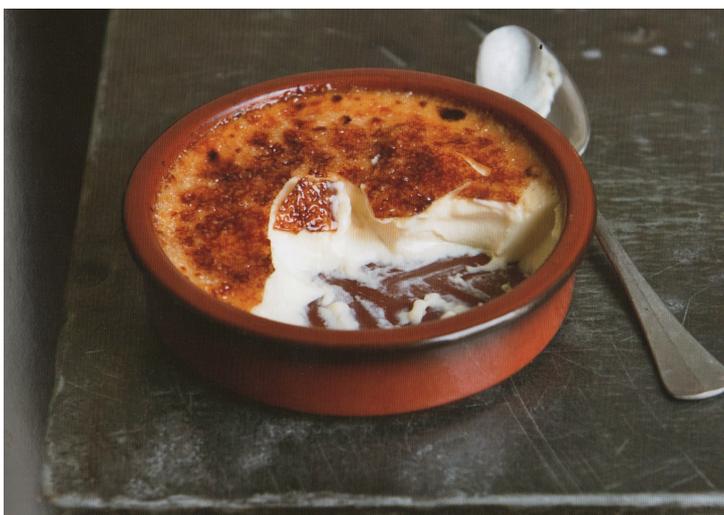


Crèmes brûlées

MARSAULT Victor

4 avril 2012



I. Ingrédients & ustensiles

Pour 2 crèmes brûlées :

- 30cl de crème liquide ;
 - 45g de sucre en poudre ;
 - 3 jaunes d'œuf ;
 - $\frac{1}{4}$ gousse de vanille ;
 - 30g de cassonade.
- 2 ramequins à crème brûlée (13cm de diamètre) ;
 - 1 chalumeau de cuisine.

II. Préparation

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans la moitié de la crème liquide et faire chauffer à feu doux dans une casserole.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse. Incorporer le reste de la crème liquide (froide) et bien mélanger.

Enfin, chinoiser la crème liquide chaude et l'ajouter à la préparation en mélangeant de nouveau.

Faire reposer la préparation au réfrigérateur pendant au moins **deux heures**. Il doit se former une mousse à la surface, il est conseillé de l'enlever avant d'utiliser la préparation.

Préchauffer le four à 95°C¹. Répartir délicatement la crème dans quatre petits ramequins en porcelaine ou terre cuite puis les disposer à plat dans le four. Cuire 1h15 ; les crèmes doivent être tremblantes et juste prises. **Il ne**

1. le cas échéant, utiliser 90°C au lieu de 100°C, et faire cuire un peu plus longtemps

faut absolument pas que les crèmes bouillent et il ne faut donc pas qu'elles dépassent 100°C.

Laisser refroidir les crèmes puis les mettre au réfrigérateur pour qu'elles prennent. Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau. □