

# Crème brûlée

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## La crème brûlée

La crème brûlée à la cassonade... MIAM !

C'est un dessert apprécié et qui peut être préparé à l'avance (tout sauf la caramélisation du sucre!)

Avantage ou inconvénient : cette recette nécessite beaucoup, beaucoup de jaunes d'oeufs. Il faut alors compléter cette recette avec une autre préparation gourmande en blanc d'oeufs comme les macarons, la meringue, la dacquoise, les rocher coco, ...



Cuisson : jusqu'à une heure à four doux (100°C) ; Préparation : 20 minutes ; Refroidissement : 2 heures

## Ingrédients (6 à 12 ramequins)

### Appareil à crème brûlée

0.25 L de crème liquide  
0.25 L de lait  
6 jaunes d'oeufs  
100 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille

**Finition : 100 g de cassonade**

## Réalisation (pour 6 à 8 desserts individuels)

### Appareil à crème

Fendre la gousse de vanille dans la longueur. Gratter l'intérieur afin de récupérer les graines. Mélanger la crème et le lait, ajouter la gousse et les graines et porter à frémissement. Laisser infuser 15 minutes. Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes avec le sucre dans un cul de poule et fouettant rapidement afin de blanchir le mélange



Remettre à chauffer le mélange lait/crème sans dépasser les 80°C.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Verser progressivement ce mélange lait/crème chaud sur les oeufs en mélangeant délicatement sans aérer la préparation. Passer l'appareil au chinois pour filtrer les gros morceaux de la gousse de vanille.



Répartir l'appareil filtré dans les moules à crème brûlée. Mettre les ramequins au bain-marie. Mettre au four doux pour une cuisson lente. La crème est cuite lorsqu'elle est tremblotante. Laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur



Saupoudrer une fine couche de cassonade à la surface des crèmes.

Avec un chalumeau, colorer le sucre... et servir aussitôt ! Miam !

