



CRÈME BRÛLÉE

pour 4 portions

INGRÉDIENTS

- 1 gousse de vanille
- 200 ml de lait (3,5% de matières grasses)
- 250 g de crème
- 4 jaunes d'oeufs (taille M)
- 70 g sucre
- 60 g sucre roux pour caramélisation

PRÉPARATION

Faites chauffer le lait, la crème, la gousse de vanille et sa pulpe et laissez infuser pendant 20 minutes sans ajouter de chaleur. Ajoutez le mélange œuf-sucre avec la crème de lait et versez à travers une passoire fine dans des bols peu profonds. Retirez les gousses de vanille. Faites cuire dans le four préchauffé à 130 °C en haut/en bas pendant environ 30-40 min. Laissez refroidir la crème, saupoudrez-la de sucre roux et caramélisez-la brièvement avec le chalumeau à flamber Dragon.