

Crème brûlée

à l'extrait de Vanille

8 personnes

Ingrédients

10 jaunes d'œufs
150 g de sucre en poudre
25 cl de lait
75 cl de crème fraîche à 30% de matière grasse
200 g de cassonade
4 à 6 gouttes d'huile essentielle de Vanille



Préparation

Étape 1 : battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. A l'aide d'une spatule pour ne pas incorporer d'air, ajouter la crème, le lait et l'extrait de Vanille.

Étape 2 : verser le mélange dans des ramequins individuels. Cuire à 100°C durant 50 minutes à 1 heure, en chaleur sèche de préférence (pas en chaleur tournante). Laisser refroidir avant de saupoudrer avec la cassonade et de la brûler au chalumeau.

Dégustez et éveillez vos papilles !

Recette réalisée par Eric Trilleaud, Chef de cuisine, formateur et président délégué pour la section Auvergne de l'international Toques Blanches.