Crèmes brûlées

Un chaud et froid à briser

Ingrédients:

- 5 Jaunes d’œufs, garder les blancs pour autre recette,

une idée ?

- 50 cl Crème liquide
- 100 g Sucre en poudre
- 1 Gousse de vanille
- Cassonade

Ustensiles:

- 1 Casserole
- 4 ramequins
- 1 Chalumeau de cuisine

Préparation:

- Fendre la vanille en deux et récupérer les grains
- Mettre la crème, le sucre, les jaunes d’œufs, les grains de vanille et la gousse
- Mélanger et porter à ébullition
- Eteindre et laisser infuser 5 mn
- Allumer le four 120°
- Enlever la gousse et répartir dans les ramequins
- Cuire 1 heure
- Laisser refroidir
- Mettre au réfrigérateur au moins 2 heures
- Au moment de servir, parsemer de cassonade et caraméliser au chalumeau

Bon appétit !