



Les Fondamentaux

Réussir : La Crème brûlée

La crème brûlée est (*presque*) un dessert incontournable. Facile et rapide à préparer, la recette de base comporte pourtant des règles bien précises pour la réussir à coup sûr. Testée plusieurs fois, voici ma recette : avec sa fine couche caramélisée qui dévoile une crème fine, onctueuse et très parfumée, vous tomberez sous le charme !

Les étapes de base

1 – Ouvrir les gousses de vanille en 2 et gratter l'intérieur. Dans une casserole, verser le lait et la crème, y ajouter les grains et les gousses de vanille ou tout autre ingrédient qui parfumerait la crème brûlée -zeste de citron vert, thé earl grey, lavande...-. Faire chauffer à feu moyen et dès l'ébullition, stopper le feu. Laisser infuser 15 mn puis filtrer le lait parfumé.

Préchauffer le four à 100°C chaleur traditionnelle.

2 – Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre pendant 1 mn avec la cuillère magique : le mélange doit blanchir légèrement.

3 – Puis incorporer le lait parfumé tiède et mélanger. Verser dans les ramequins.

4 - Mettre au four à 100°C pendant 1h à 1h30 selon la taille des ramequins. En fin de cuisson, la crème doit être un peu tremblotante. Une fois refroidie, mettre les ramequins au moins 4 heures au réfrigérateur : la crème va se raffermir.

5 - Au moment de servir, saupoudrer de cassonade les crèmes et caraméliser avec un petit chalumeau de cuisine

Les meilleurs conseils pour réussir la crème brûlée.

La crème brûlée sera parfaite si vous suivez ces quelques conseils :

- *Des ingrédients de qualité : utiliser du lait entier, de la crème liquide à 30% de MG, des gousses de vanille généreuses, de gros œufs extra frais...et vos crèmes seront parfaites.*
- *Une histoire de proportions : un juste équilibre entre la quantité de lait, de crème et de jaunes d'œufs permet d'obtenir une bonne prise de la crème.*
- *Des ramequins pour crème brûlée : peu profonds (2 cm) et larges, en porcelaine pour assurer une bonne répartition de la chaleur.*
- *Cuire à four doux : la chaleur ne doit pas dépasser 100°C. Au-delà de cette température, les crèmes seraient grumeleuses. Une cuisson douce et longue permet d'obtenir une crème fine et onctueuse. La cuisson à four doux est plus simple qu'une cuisson au bain-marie avec l'eau frémissante qui éclabousse les crèmes !*
- *Le repos au frais : une étape incontournable. Après cuisson, le repos des crèmes au frais pendant au minimum 4 heures ou une nuit, permet de les raffermir et de développer leur parfum.*
- *La caramélisation : je vous conseille le chalumeau de cuisine (ou de bricolage plus puissant !) : le contraste chaud de la fine couche de sucre caramélisé avec la crème froide fait toute la gourmandise des crèmes brûlées. A défaut d'un chalumeau, le passage des crèmes sous le grill du four quelques minutes permettra une caramélisation mais réchauffe dans le même temps la crème.*