



# Crèmes brûlées à la Vanille

**Temps préparation : 15 mn**

**Cuisson : 1h à 1h30**

**Ingrédients : pour 6 à 8 ramequins**

- 25cl de crème liquide à 30% de MG
- 25cl de lait entier
- 5 jaunes d'œufs
- 70g de sucre fin
- 2 gousses de vanille
- Cassonade pour la caramélisation.

**Matériel** : ramequins en porcelaine, chalumeau de cuisine, cuillère magique.

## PREPARATION

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. Faire chauffer à feu moyen et dès l'ébullition, stopper le feu. Laisser infuser 15 mn puis filtrer le lait vanillé.

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 vanillé tiède et mélanger. Verser dans les ramequins.

## CUISSON

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 refroidis, mettre les ramequins au moins 4 heures au réfrigérateur : la crème va se raffermir.

## PRESENTATION

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

A défaut de chalumeau de cuisine, passer les crèmes sous le grill du four pour la caramélisation pendant quelques minutes.