

Crème brûlée

Recette tirée de <https://yummix.fr/creme-brulee-thermomix/>.

Attention, ça prend du temps : la préparation, puis 1 heure minimum de cuisson, puis refroidissement, puis stockage au frigo pour minimum 4 heures.

Le mieux est donc de les faire la veille.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 5 jaunes d'oeufs
- 60 grammes de [sucre vanillé](#)
- 80 grammes de lait entier
- 350 grammes de crème liquide entière
- 4 cuillères à soupe de cassonade

Vous aurez besoin de 4 ramequins et d'un chalumeau de cuisine

Préparation

- placer dans le bol les jaunes d'oeuf et le sucre vanillé maison . mixer 30 secondes a vitesse 3
- ajouter le lait et la crème
- mélanger 20 secondes à vitesse 2
- remplir au maximum les ramequins à crème brûlée
- préchauffer le four à 100°C
- enfourner pour 1 heure à chaleur tournante si possible. Idéalement, la température du four doit être juste sous 100°C (98°C si vous avez un thermomètre à four !) : les crèmes ne doivent pas bouillir.
- au bout d'une heure, vérifier que la cuisson est suffisante ; les crèmes ne doivent pas coller au doigt lorsque vous les touchez. Le centre est encore tremblotant mais pas les bords des ramequins. Si nécessaire, prolongez la cuisson de 15 minutes, voire un peu plus, sans changer la température.
- laisser refroidir à température ambiante, puis placer au frigo pour 4 heures minimum. Ce temps est nécessaire pour que les crèmes deviennent fermes et pour que leur température contraste agréablement avec la couche de caramel...
- avant de servir, du bout des doigts, répartir une quantité de cassonade équivalente à environ 1 c à soupe à la surface de chaque ramequin

- caraméliser au chalumeau et servir immédiatement si possible pour conserver un contraste de température entre le caramel et la crème
-

Révision #2

Créé 22 juillet 2022 12:35:29 par Luc

Mis à jour 23 juillet 2022 09:05:25 par Luc