

Crème Brûlée à la Vanille

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LAIT	250 ml
- CREME FRAICHE	250 ml
- GOUSSE(S) DE VANILLE	1 ou 1 c à soupe d'essence
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	90 g
- CASSONADE BLANCHE	

Recette:

- Faites bouillir le lait avec la crème fraîche. Ajoutez-y la gousse de vanille entaillée (ou l'essence).
- Dans un plat creux, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre semoule.
- Préchauffez le four sur 130°C.
- Hors du feu, mélangez le tout avec un fouet. Versez dans les ramequins (pas trop épais).
- Faites cuire au four pendant 50 minutes.
- Laissez refroidir et conservez au frais.
- A moment de servir, saupoudrez de cassonade. Faites caraméliser à l'aide du brûleur spécial.

