Crème brûlée à la vanille

Une crème onctueuse sous une fine croûte de caramel craquante. Simple à préparer, elle fait toujours son effet.

6 personnes	15 min préparation	50 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 400 ml de crème liquide entière
- 100 ml de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 6 c. à soupe de cassonade

Préparation

1. Mettre la crème, le lait et la vanille fendue dans le bol.
2. Chauffer sans bouillir.
   5 min / 80°C / vitesse 2
3. Ajouter les jaunes et le sucre.
   30 sec / vitesse 3
4. Retirer la gousse et répartir dans 6 ramequins.
5. Cuire 45 à 50 minutes à 100°C au four, au bain-marie.
6. Laisser refroidir, réfrigérer 3 heures, saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau ou sous le gril.

Le conseil de Tiha
Les crèmes doivent encore trembler légèrement au centre en sortant du four.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, sans caraméliser.