

## Crème brûlée maison



Dessert **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*La prochaine fois, je mettrais le four moins chaud et je laisserais cuire plus longtemps !*

Recette proposée par : Audrey Cally

### Ingrédients

- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- sucre roux

### Préparation

- 1 Faire chauffer 20 cl de lait avec 20 cl de crème liquide et une gousse de vanille.
- 2 Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que ce soit mousseux et blanchi.
- 3 Ajouter le lait chaud en mélangeant bien. Enlever la mousse s'il y en a.
- 4 Répartir dans des petits plats et faire cuire au bain-marie.
- 5 J'ai opté pour la cuisson à 150° pendant 30 minutes.
- 6 Saupoudrer de sucre roux et caraméliser au chalumeau ou au grill en mettant les plats dans des glaçons pour ne pas recuire les crèmes!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

