

Crème brûlée à la vanille



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre
- 4 cs de cassonade
- 40 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 140-150°C (th.4).
- 2 Battez énergiquement dans un saladier les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ouvrez la gousse de vanille en deux, retirez-en les graines et mettez-les dans le mélange précédemment obtenu.
- 4 Versez ensuite la crème fraîche et le lait en fouettant.
- 5 Répartissez la préparation dans des ramequins suffisamment larges et faites cuire au bain-marie pendant 25 à 30 minutes. L'astuce, pour éviter que l'eau ne soit en ébullition, consiste à poser du papier journal au fond du grand plat, sous les ramequins.
- 6 À la sortie du four, laissez refroidir les crèmes et réservez-les au frais.
- 7 Caramélisez le dessus au moment de servir. Pour cela, saupoudrez de cassonade et utilisez un chalumeau de cuisine. Si vous n'en avez pas, passez les crèmes sous le grill du four en surveillant.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

