

Crème brûlée à la yaourtière



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Un dessert connu et apprécié de tous, ici réalisé à la yaourtière, qui se déguste froid ou tiède !

Ingrédients

- 10 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 3 oeufs entiers
- 3 jaunes d'oeufs
- 140 g de sucre
- 1 l de crème liquide
- sucre cassonade pour caraméliser

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer le lait. Ajoutez la gousse de vanille incisée dans la longueur et grattée.
- 2 Laissez infuser 15 minutes.
- 3 Pendant ce temps, mélangez à l'aide d'une spatule les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre. Incorporez-y le lait parfumé, la crème liquide et mélangez.
- 4 Répartissez dans les pots et faites cuire 40 minutes en mode dessert lacté.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

