

Crème brûlée à la vanille



Un classique indémodable...

Ingrédients pour 4 personnes : 6 oeufs, 75 g de sucre semoule , 15 cl de lait entier, 25 cl de crème liquide (30 % de matière grasse), 1 gousse de vanille , sucre cassonade.

1. Préchauffer le four à 140-150 °C (th. 4-5).
2. Ouvrir la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, à l'aide d'un petit couteau, gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
3. Chauffer le lait et la crème avec les gousses de vanille. Clarifier les œufs, les blanchir avec le sucre et les graines de vanille à l'aide d'un fouet. Verser le lait et la crème doucement en mélangeant. Passer au travers d'une passoire fine.
4. Mettre les plats dans une plaque du four, les remplir de la préparation et ajouter de l'eau à mi-hauteur. Enfourner et cuire pendant 20 à 25 min. Sortir du four, laisser refroidir et mettre au frais avant de servir.
5. Saupoudrer de sucre cassonade, passer la crème sous le gril du four pour la brûler.