

# Recette Inratable : Crème Brûlée au Chalumeau

---

## Matériel nécessaire

- Chalumeau de cuisine (type Lidl)
- 4 ramequins en porcelaine
- Un grand plat allant au four (pour le bain-marie)
- Fouet manuel et cul-de-poule
- Casserole

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 50 cl de crème liquide entière (30% de matière grasse minimum)
- 4 jaunes d'œufs extra-frais
- 50 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille)
- 40 g de cassonade (pour la croûte caramélisée)

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 100°C (chaleur tournante).
- Faites chauffer la crème avec les grains de la gousse de vanille jusqu'à frémissement.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez progressivement la crème chaude sur le mélange œufs/sucre tout en remuant.
- Répartissez la préparation dans les 4 ramequins.
- Placez les ramequins dans le plat et versez de l'eau chaude à mi-hauteur pour le bain-marie.
- Enfourez pendant 45 à 50 minutes. Les crèmes doivent être prises mais encore légèrement tremblotantes au centre.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

## Caramélisation au chalumeau

- Sortez les crèmes du réfrigérateur juste avant de servir.
- Saupoudrez une fine couche uniforme de cassonade sur toute la surface de chaque crème.

- Allumez votre chalumeau de cuisine en respectant les consignes de sécurité du fabricant.
- Maintenez la flamme à environ 5-10 cm de la surface en effectuant des mouvements circulaires.
- Caramélisez jusqu'à obtenir une croûte dorée et craquante.
- Laissez reposer 1 minute pour que le sucre durcisse avant de déguster.