

# Recette de la Crème Brûlée à la Vanille (Spécial Chalumeau de Cuisine)

---

## Matériel nécessaire

- Chalumeau de cuisine (type Lidl)
- 4 ramequins individuels
- Cul-de-poule (saladier)
- Fouet manuel
- Plat allant au four (pour le bain-marie)
- Casserole

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 ml de crème liquide entière (30% MG minimum)
- 5 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille de qualité
- 4 cuillères à soupe de sucre cassonade (pour la croûte)

## Préparation de la crème

- Préchauffez votre four à 150°C (thermostat 5).
- Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les grains avec la pointe d'un couteau.
- Faites chauffer la crème avec les grains et la gousse dans une casserole sans atteindre l'ébullition.
- 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 fouettant doucement.

## Cuisson au four

- Répartissez la préparation dans les 4 ramequins.
- Placez les ramequins dans un plat creux et versez de l'eau chaude autour pour créer un bain-marie.
- Enfourez pendant 30 à 40 minutes : la crème doit être prise mais encore légèrement tremblotante 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, puis servez immédiatement.