

# Recette Traditionnelle de la Crème Brûlée

---

## Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 45 minutes
- Temps de repos : 4 heures au réfrigérateur
- Portions : 4 à 6 personnes

## Ingrédients nécessaires

- 50 cl de crème liquide entière (30% MG minimum)
- 5 jaunes d'œufs frais
- 80 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille de qualité
- Cassonade (pour la caramélisation finale)

## Matériel requis

- Ramequins individuels allant au four
- Un chalumeau de cuisine (ou fonction grill du four)
- Un saladier (cul-de-poule)
- Un fouet
- Une casserole

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 150°C (thermostat 5).
- Fendez la gousse de vanille, grattez les grains et faites-les infuser dans la crème portée à frémissement dans une casserole.
- Dans un saladier, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre en fouettant doucement.
- Versez la crème chaude sur le mélange œufs-sucre tout en remuant pour éviter de cuire les œufs.
- Répartissez la préparation dans les ramequins.
- Enfourez au bain-marie pendant 40 à 45 minutes : le centre doit rester légèrement tremblotant.

- Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

### **Conseils de chef pour une croûte parfaite**

- Saupoudrez une fine couche uniforme de cassonade juste avant de servir.
- Utilisez un chalumeau pour caraméliser le sucre de manière homogène sans chauffer la crème.
- Si vous utilisez le grill du four, placez les ramequins au plus près de la résistance pendant 1 à 2 minutes maximum.
- Servez immédiatement après la caramélisation pour conserver le contraste chaud-froid et le craquant du sucre.