

Recette de la Crème Brûlée Traditionnelle

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 jaunes d'œufs
- 50 cl de crème liquide entière (30% de matière grasse minimum)
- 60 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille de qualité
- 40 g de cassonade (pour la caramélisation)

Matériel nécessaire

- 4 ramequins individuels
- Un saladier
- Une casserole
- Un fouet
- Un chalumeau de cuisine (ou le grill du four)

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 100°C (thermostat 3-4).
- Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les grains. Faites chauffer la crème avec la vanille dans une casserole jusqu'à frémissement.
- Dans un saladier, blanchissez les 4 jaunes d'œufs avec le sucre en fouettant énergiquement.
- Versez progressivement la crème chaude sur le mélange œufs-sucre tout en remuant doucement pour éviter de faire mousser.
- Répartissez la préparation dans les 4 ramequins.
- Enfournez pendant 45 à 50 minutes. La crème doit être prise sur les bords mais encore légèrement tremblotante au centre.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Finition et service

- Juste avant de servir, saupoudrez uniformément une fine couche de cassonade sur chaque crème.
- Caramélisez le sucre à l'aide d'un chalumeau ou en passant les ramequins sous le grill du four très chaud pendant 1 à 2 minutes.

- Servez immédiatement pour profiter du contraste entre la croûte craquante et la crème onctueuse.