

Crème brûlée



Ingrédients pour Crème brûlée : POUR : 6 personnes

- 8 à 10 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille ou de l'arôme vanille
- 1/2 litre de crème fleurette
- 1/2 litre de lait froid
- cassonade en poudre

Phases techniques de la recette :



1 Pour réaliser cette recette de crème brûlée commencer par préparer tous les ingrédients.



2 Clarifier les œufs un à un dans un grand bol. Vous réserverez les blancs au frais pour une autre utilisation.



3 Ajouter le sucre en poudre en fine pluie.



4 Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre au fouet.



5 La préparation doit blanchir légèrement.



6 Fendre la gousse de vanille en deux. La gratter avec la lame du couteau pour extraire les grains de vanille...



7 ...et les rajouter aux œufs et au sucre blanchis.



8 Ajouter le lait froid (à température ambiante)...



9...et la crème fleurette (crème liquide), elle aussi à température ambiante.



10 Bien mélanger au fouet.



11 Possibilité de terminer le mélange au mixer plongeant pour obtenir une texture très fine (facultatif).



12 Remplir les plats à crème brûlée d'appareil, à l'aide d'une louche.



13 Il est important de remplir les plats au maximum.



14 Enfourner à four ventilé préchauffé à 100°C et cuire doucement pendant 1 heure. Si au bout d'une heure les crèmes semblent pas assez cuites, ne pas hésiter à prolonger la cuisson de 15, 20 minutes, même plus si nécessaire.



15 Il faut que la crème soit totalement figée, avec son centre légèrement tremblant lorsqu'on la secoue. Au terme de la cuisson, sortir du four et laisser refroidir.



16 Une fois la crème bien refroidie (vous devez la laisser durcir au frais quelques heures, qu'elle se fige suffisamment) avant de la parsemer le sucre roux (cassonade) en surface.



17 Répartir le sucre en une fine couche...



18 ...et caraméliser la surface de la crème avec un chalumeau. Il n'est pas recommandé de caraméliser la crème au grill ou à la salamandre, car le temps que le caramel colore elle subirait une seconde cuisson.



19 Cette seconde cuisson trop agressive rendrait la crème moins onctueuse, voir granuleuse avec des nids d'abeilles.



20 Une fois la crème bien caramélisée (mais pas trop pour que le caramel ne devienne pas amer) servir immédiatement. L'idéal est de servir la crème froide avec la surface chaude, qui vient tout juste d'être caramélisée. Bon appétit !

Je vous invite également à visionner la recette filmée ou je révèle toutes les astuces nécessaires pour une parfaite réussite de vos crèmes brûlées.