

# La Fameuse Crème Brulée

## Onctueuse dedans et Craquante dessus

Nombre de parts: 6  
Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson: 30/35 min

### Ingrédients:

- 500g de crème liquide à minimum 30% de matières grasses (idéalement, une crème à 35% sera à privilégier)
- 1/2 gousse de vanille
- 70 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- Sucre roux (cassonade) à faire brûler pour le caramel



### Préparation:

Mettre la crème liquide dans une casserole. Fendre la demie gousse de vanille, extraire les grains et mettre le tout dans la crème liquide.

Faire chauffer la crème avec la vanille à feu doux. Pour plus de saveur, l'idéal est de laisser un peu infuser la vanille dans la crème, hors du feu, pendant quelques minutes.

Faire préchauffer le four à 160 degrés.

Mettre les jaunes d'œufs dans un cul de poule. Ajouter le sucre et battre énergiquement au fouet à main. Le mélange doit mousser légèrement.

Verser la crème (tiédie ou non) sur le mélange jaunes d'œufs sucre et mélanger au fouet.

Verser la crème dans 6 ramequins. Mettre les ramequins dans la lèchefrite du four. Ajouter de l'eau chaude dans la lèchefrite, entre les ramequins, pour les cuire au bain-marie.

Mettre au four pour 30 à 35 minutes selon les fours. La crème tremblote un peu à la fin de la cuisson, c'est parfaitement normal !

Laisser un peu refroidir à température ambiante à la sortie du four. Dès que les ramequins ne sont plus chauds, les mettre au réfrigérateur (minimum 3h avant dégustation).

Au moment de la dégustation, ajouter un peu de sucre roux (cassonade) dans chaque ramequin, sur le dessus de la crème. Faire caraméliser le sucre à l'aide d'un chalumeau. Si vous n'avez pas de chalumeau de cuisine sous la main, vous pouvez placer vos crèmes brûlées quelques instants sous le gril du four. Il faut les sortir dès que le sucre est caramélisé.