

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

CALCULÉE POUR 6/7 CRÈMES

APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE VANILLE

Lait entier	125 g
Sucre semoule	85 g
Crème entière liquide	350 g
Jaunes d'œufs	100 g
Vanille gousse NOROHY	2 pces

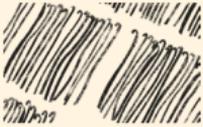
Fendre la vanille en deux. **Ajouter** les graines et la gousse dans le lait et laisser **infuser** au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

Retirer les gousses et **chauffer** le lait et le sucre semoule. **Verser** sur la crème fleurette et les jaunes d'œufs préalablement mélangés. **Couler** cet appareil dans des moules à crème brûlée. Aussitôt, **cuire** dans un four à 120°C pendant environ 30 min jusqu'à ce que la crème soit tremblotante au centre du moule. **Réserver** au réfrigérateur.

Au moment du service, **déposer** de la cassonade sur chaque crème et **brûler** le sucre à l'aide d'un chalumeau.



Recettes originales de l'École Gourmet
Reproduction et diffusion interdites hors usage privé.


NOROHY 
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

  @norohyvanille
norohy.com