



CRÈME BRÛLÉE  
AUX GOUSSES DE VANILLE

## APPAREIL CRÈME BRÛLÉE NOROHY

Lait entier .....	510 g
Crème fleurette 35 % .....	2 000 g
Jaunes d'œufs .....	760 g
Sucre semoule .....	250 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	48 g

**Fendre** et **extraire** la pulpe de vanille, **déposer** cette pulpe dans le lait ainsi que les écorces fendues.

**Tiédir** et **laisser maturer** une nuit.

**Ajouter** la crème ainsi que les jaunes et le sucre.

**Verser** dans les assiettes ou les plats en porcelaine.

**Cuire** à 90°C jusqu'à obtention d'une crème lisse et tremblotante.

**Réserver** au froid.

## FINITION

**Sucrer** une première fois les crèmes brûlées refroidies.

**Essuyer** les bords de porcelaine puis **caraméliser**, **sucrer** une deuxième fois et **caraméliser** à nouveau.

## CONSEIL DE CHEF

Pour garder les graines de vanille en suspens dans le cœur de la crème brûlée, il vous faudra bouillir la crème, le lait avec la vanille fendue et grattée.

Puis verser le liquide sur le mélange sucre et jaunes.

Cependant la texture de dégustation donnera une sensation plus grasse que la recette initiale

