



CRÈME BRÛLÉE
AUX GOUSSSES 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 NOROHY	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, sucer** 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

