

# CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA

CALCULADA PARA 6/7 CREMAS

## PREPARADO PARA CRÈME BRÛLÉE

Leche entera .....	125 g
Azúcar .....	85 g
Nata líquida entera .....	350 g
Yemas de huevo .....	5 pces
Vainilla de vainilla <b>NOROHY</b> .....	2 pces

Rajar la vainilla. Añadir las semillas y la vaina a la leche y dejar infusionar en el frigorífico durante al menos dos horas.

Retirar la vaina y calentar la leche con el azúcar.

Verter sobre la nata y las yemas de huevo anteriormente mezcladas. Verter esta preparación en moldes de crème brûlée. A continuación, cocer en horno a 120 °C durante unos 30 minutos hasta que la nata empiece a hervir en el centro del molde.

Reservar en la nevera.

En el momento de servir, poner azúcar moreno sobre cada crema y quemar el azúcar con un soplete.



Esta carta está ofrecida por



**NOROHY**  
- LE COMPAGNON DE LA VAINILLE -

  @norohyvanille  
norohy.com

Recetas originales de la École  
Gourmet Valrhona.

Queda prohibida toda reproducción o  
difusión excepto uso privado

Créditos fotográficos :  
Philippe Barret