



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15 mn

CREME BRULÉE

INGREDIENTS:

20 cl de lait
30 cl de crème « fleurette »
5 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
40 g de cassonade (sucre roux)
1 sachet de sucre vanillé
1 demi zeste d'orange

METHODE :

La crème brûlée est l'un des desserts les plus courus dans les restaurants. Léger et très fin au palais, ce dessert n'en demeure pas moins très simple à réaliser !

Commencez par clarifier 5 œufs afin de récupérer les jaunes. Ne jetez pas les blancs, et conservez les au réfrigérateur pendant plusieurs jours pour une autre pâtisserie comme la meringue ou dans certains biscuits.

Travaillez les jaunes dans un récipient avec le sucre semoule, la cassonade et le sucre vanillé à l'aide d'un fouet afin de blanchir l'ensemble.

Ajoutez le lait et la crème « fleurette », puis mélangez le tout.

Pour finir, râpez le zeste d'une demi orange, et ajoutez le à la crème. Cette dernière opération n'est pas obligatoire, mais elle permet une subtile association des saveurs d'orange et de sucre roux.

Préchauffez votre four à 120 °C (Thermostat 4).

Versez la crème dans des ramequins ou des coupelles spéciales pour crème brûlée. L'important étant de ne pas dépasser une hauteur autour de 3 cm.

Enfournez délicatement les crèmes brûlées dans le four chaud et laissez cuire pendant 1H15 environ. La crème doit cuire doucement.

Lorsque la cuisson est terminée, sortez les du four et laissez refroidir.

Saupoudrez la surface de la crème de cassonade et caramélisez sous le grill du four pendant 4 à 5 mn.

Sachez qu'au restaurant, cette opération de caramélisation s'effectue la plupart du temps à l'aide d'un petit chalumeau à main, et le résultat est excellent.

Vous touchez au but ! Servez et savourez cette délicate caresse gustative, ainsi que les compliments de vos hôtes ! Il n'y a pas de doute, le chef c'est bien vous !