

Crème brûlée (Pierre Hermé)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Préparation : 5 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 500ml de lait entier
- 500ml de crème liquide entière
- 180g de sucre en poudre

Préparation

1. Recette : Versez le lait, la crème et les gousses de vanille fendues et grattées ou la vanille en poudre dans une casserole et portez le mélange à ébullition.
2. Laissez ensuite le liquide infuser pendant une trentaine de minutes.
3. Dans un cul-de-poule, battez les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Une fois le lait infusé, versez-le sur les œufs en remuant bien.
5. Versez ensuite l'appareil dans des ramequins, et enfournez dans le four préchauffé à 100°C.
6. Pour le temps de cuisson, c'est assez difficile à dire parce que cela dépend de votre four et de la taille (diamètre et épaisseur) de vos ramequins.
7. La règle principale à respecter est de ne pas dépasser 100°C, et la cuisson dure en général entre 45 minutes et 1h15.
8. Les crèmes doivent être prises mais encore tremblotantes au centre (vous devez pouvoir poser un doigt dessus pour vérifier que la crème est prise et non plus liquide).
9. Personnellement, avec des crèmes assez épaisses, j'ai laissé mes crèmes 1h30 avant de les sortir.
10. Ensuite, laissez-les refroidir un peu à température ambiante puis mettez-les au réfrigérateur au moins 3h.
11. Juste avant de les déguster, saupoudrez-les de cassonade et caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau.
12. Pour la caramélisation, je procède en plusieurs fois pour avoir une couche bien craquante : je saupoudre une petite quantité de sucre, je passe le chalumeau et je recommence deux ou trois fois.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com