

Parfaite Crème brûlée (François Perret)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 270g de lait entier
- 170g de jaunes d'œufs (environ 10)
- 110g de sucre semoule
- 750g de crème liquide

Préparation

1. nécessaires à la réalisation de ce grand classique.
2. Si vous aimez ce dessert, je ne peux que vous conseiller de vous lancer dans cette recette, j'ai adoré le résultat, et je pense que c'est la meilleure recette de crème brûlée que j'ai testée à ce jour !
3. Pas trop sucrée, bien vanillée, crémeuse mais qui se tient... La texture et le goût parfaits !
4. Couvrez et laissez infuser le temps que vous voulez (je vous conseille minimum 30 minutes, plus si vous pouvez).
5. Ensuite, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir.
6. Versez le lait chaud sur les jaunes d'œufs (en ayant au préalable retiré les gousses de vanille) en remuant bien, puis aussitôt la crème liquide froide.
7. Essayez au maximum d'éviter d'intégrer de l'air quand vous ajoutez le lait et la crème (vous pouvez remuer avec une spatule ou une maryse à la place du fouet par exemple).
8. Si besoin, passez le mélange au chinois, puis remplissez vos moules à crème brûlée.
9. Enfourez dans le four préchauffé à 90°C pendant 45 à 50 minutes.
10. Attention, c'est à adapter selon votre four et vos moules, moi par exemple je les ai cuites plutôt 1h avec la deuxième demi-heure à 95°C.
11. Par contre, ne dépassez pas les 95°C sinon vous aurez des crèmes-omelettes !
12. Une fois sorties du four, laissez refroidir vos crèmes brûlées puis passez-les au frais quelques heures avant de les saupoudrer de cassonade et de les caraméliser.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com