

Crème brûlée (Karim Bourgi)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 110g de lait entier
- 75g de sucre cassonade
- 1 gousse de vanille
- 90g de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes)
- 300g de crème liquide à 35% de matière grasse

Préparation

1. Faites bouillir le lait avec la vanille, puis laissez infuser pendant environ 20 minutes en recouvrant la casserole.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec la cassonade, jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.
3. Ensuite, versez le lait vanillé chaud en deux fois dessus, et terminez en ajoutant la crème froide.
4. Mixez avec un mixeur plongeant pour avoir une texture bien homogène, puis couvrez et placez au réfrigérateur pour 3 heures.
5. Pour la cuisson, je n'ai pas faite celle préconisée par Karim Bourgi, je vous donne les deux méthodes : celle de Karim Bourgi : préchauffez le four à 100°C, puis mettez les pots de crème dans un plat avec de l'eau pour faire un bain-marie.
6. Faites cuire pendant environ 50 à 60 minutes en fonction de votre four.
7. Il donnait le résultat en vidéo sur son compte instagram, en expliquant qu'il aime la crème brûlée ultra crémeuse, avec une texture encore un peu « liquide ».
8. Je préfère la crème brûlée un peu plus « prise », donc j'ai suivi ma technique de cuisson habituelle quand je fais ce dessert : préchauffez le four à 95-100°C, et faites cuire les crèmes environ 1 heure sans bain-marie.
9. Elles sont prêtes quand vous pouvez poser le doigt (délicatement) dessus et qu'on sent une résistance.
10. Dans tous les cas, attention à ne pas les faire cuire trop longtemps et surtout à une température trop forte, vous risqueriez d'avoir des grumeaux dans vos crèmes !
11. A la sortie du four, laissez-les refroidir quelques minutes puis placez-les au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
12. Saupoudrez de sucre et caramélisez avec un chalumeau avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com