

Crèmes brûlées au Air Fryer

Ingrédients

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

Préparation

1. : gousse de vanille de lait entier de jaunes d'œufs (environ 10) de sucre semoule de crème liquide entière
QS de cassonade pour la caramélisation Recette : Faites chauffer le lait avec les grains et la gousse de vanille grattée.
2. Couvrez et laissez infuser autant que possible, minimum 30 minutes.
3. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Ajoutez ensuite le lait infusé en retirant la gousse de vanille, puis enfin la crème liquide froide.
5. Mettez à cuire dans le Air Fryer muni de la grille.
6. J'ai testé plusieurs cuissons, voilà mes conseils : si vous souhaitez une crème plutôt ferme, faites-les cuire à 90°C pendant 50 minutes puis à 100°C pendant 15 minutes.
7. Si vous les voulez plus crémeuses, 100°C pendant 45 à 50 minutes.
8. Faites refroidir plusieurs heures au réfrigérateur, puis saupoudrez de cassonade et caramélisez les crèmes avec un chalumeau avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com