

Crème brûlée nella friggitrice ad aria

Ingrédients

- 1 baccello di vaniglia
- 270 g di latte intero
- 170 g di tuorli d'uovo (circa 10)
- 110 g di zucchero semolato
- 750 g di panna liquida intera

Préparation

1. Da qualche tempo, piccoli apparecchi hanno trovato posto in molte delle nostre cucine, sto parlando ovviamente degli Air Fryer.
2. Come (probabilmente) molti di voi, sono dotata di un modello, e se lo trovo molto pratico per le verdure e altri gratin, ho voluto provarlo in versione pasticceria!
3. Se non avete un forno, o se il vostro forno è già occupato da un'altra preparazione, questa ricetta è quindi per voi; ho ripreso la migliore ricetta di crème brûlée a mio gusto, quella di François Perret del Ritz, ed ecco il risultato. Tempo di preparazione: 15 minuti + circa 1 ora di cottura. Per una decina di crème brûlée: Ingredienti: 1 baccello di vaniglia di latte intero di tuorli d'uovo (circa 10) di zucchero semolato di panna liquida intera QS di zucchero di canna per la caramellizzazione. Ricetta: Riscaldare il latte con i semi e il baccello di vaniglia raschiato.
4. Coprite e lasciate in infusione il più possibile, minimo 30 minuti.
5. Sbattete i tuorli con lo zucchero.
6. Aggiungete poi il latte infuso togliendo il baccello di vaniglia, infine la panna liquida fredda.
7. Cuocete nell'Air Fryer dotato di griglia.
8. Ho testato diverse cotture, ecco i miei consigli: se desiderate una crema piuttosto soda, cuocete a 90°C per 50 minuti poi a 100°C per 15 minuti.
9. Se le volete più cremose, 100°C per 45 a 50 minuti.
10. Fate raffreddare diverse ore in frigorifero, poi cospargete di zucchero di canna e caramellate le creme con un cannello prima di gustarle!