

Crèmes brûlées met de Air Fryer

Ingrédients

- 1 vanillestokje
- 270g volle melk
- 170g eidooiers (ongeveer 10)
- 110g kristalsuiker
- 750g volle room

Préparation

1. De laatste tijd hebben kleine apparaten hun intrede gedaan in veel van onze keukens, ik heb het natuurlijk over Air Fryers.
2. Zoals (waarschijnlijk) velen van jullie, ben ik uitgerust met een model, en hoewel ik het erg handig vind voor groenten en andere gratins, wilde ik het proberen in de bakversie!
3. Als je geen oven hebt, of als je oven al bezet is door een andere bereiding, dan is dit recept voor jou; ik heb mijn favoriete recept voor crème brûlée overgenomen, dat van François Perret van het Ritz, en dit is het resultaat
Ingrediënten: Ik gebruikte de vanille uit Madagaskar Norohy van Valrhona: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
4. Verhit de melk met de vanillemerg en het geschraapte vanillestokje.
5. Dek af en laat zo lang mogelijk trekken, minimaal 30 minuten.
6. Klop de eidooiers met de suiker.
7. Voeg vervolgens de geïnfuseerde melk toe, waarbij je het vanillestokje verwijdt, en uiteindelijk de koude room.
8. Bak in de Air Fryer voorzien van het rooster.
9. Ik heb verschillende bakmethodes uitgeprobeerd, hier zijn mijn aanbevelingen: als je liever een wat steviger crème hebt, bak ze dan 50 minuten op 90°C en vervolgens 15 minuten op 100°C.
10. Als je ze liever romiger hebt, 45 tot 50 minuten op 100°C.
11. Laat enkele uren afkoelen in de koelkast, bestrooi dan met bruine suiker en karameliseer de crèmes met een brander voordat je ervan geniet!