Crème brulée

Temps:

- 12h infusion
- 10min préparation
- 1h30 cuisson

Ingrédients :

- 100g lait entier
- 500g crème liquide 30%
- 90g sucre
- 100g jaune d'oeufs
- 2 gousses vanilles

Optionel:

• Rhum

Étapes:

- Version sans alcool:
- 1. Faire infuser les gousses ouvertes dans le lait, faire bouillir. Sortir du feu
- 2. Laisser infuser idéalement 12h, sortir les gousses
 - Version avec alcool:
- 1. Couper les gousses en morceaux de 1 ou 2cm, laisser infuser 12h dans du rhum, juste couvrir.
- 2. Filtrer pour ne récupérer que le liquide et les graines

Suite:

- 1. Dans un bol, mélanger tout, sans trop incorporer d'air
- 2. Mettre dans des ramequins
- 3. Dans le four, mettre de l'eau dans le léche frite, faire chauffer à 100°C
- 4. Faire chauffer 1h30+
- 5. Laisser refroidir au frigo, manger quand froid

Revision #1 Created 5 November 2022 09:30:23 by Admin Updated 5 November 2022 09:36:39 by Admin