

# Crème brûlée

## 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