

Crème brûlée

4 pers | 15 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 500 ml de Grandlait® ½ écrémé
- 1 gousse de vanille
- Cassonade

La **recette**

Etape 1

Préchauffez votre four à 120°C.

Etape 2

Fendez la gousse de vanille en 2 puis grattez l'intérieur pour récupérer les graines.

Etape 3

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez les graines de vanille.

Etape 4

Incorporez progressivement le lait GrandLait® en mélangeant énergiquement au fouet.

Etape 5

Versez dans 4 ramequins et passez-les au four préchauffé à 120°C pendant 1 heure ; jusqu'à ce que la préparation prenne.

Etape 6

Laissez refroidir à température ambiante puis placez au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
Avant de servir, saupoudrez d'une cuillère de cassonade par ramequin puis faites caraméliser, soit en passant les crèmes sous le grill du four, soit à l'aide d'un chalumeau.