

Crème brûlée

6 pers | 10 mn | 4 h

Les **ingrédients**

- 50g de sucre en poudre
- 20cl de lait
- 4 jaunes d'œuf
- 20cl de crème liquide
- 25g de sucre cassonade

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 100°C.

Etape 2

Fouetter les jaunes avec le sucre. Faire chauffer le lait et la crème et les verser doucement sur la préparation aux œufs en fouettant continuellement et sans faire mousser.

Etape 3

Rincer 6 ramequins sous de l'eau froide et y verser le mélange sans les essuyer.

Etape 4

Enfourner pour 40 minutes puis placer au frais au minimum 4 heures

Etape 5

Saupoudrer de sucre cassonade et faire caraméliser sous le grill du four ou au chalumeau.