

Crème Brûlée

~ 10 crèmes brûlées



Ingrédients

- 650 g de crème 35 %
- 200 g de lait
- 200 g de sirop d'érable
- 260 g de jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- Sucre
- Option : framboises

Étapes

1. Peser 650 g de crème et 200 g de lait, puis mélanger.
2. Gratter l'intérieur de la gousse de vanille, puis l'ajouter au mélange.
3. Ajouter la gousse de vanille vide au mélange de lait et laisser infuser.
4. Chauffer le lait et la crème. * Ne pas porter à ébullition.
5. Craquer des œufs pour obtenir 260 g de jaunes d'œufs.
6. Peser 200 g de sirop d'érable.
7. Mélanger le sirop d'érable et les jaunes d'œufs.
8. Faire tempérer le mélange de lait chaud dans le mélange de sirop d'érable et d'œufs.
9. Fouetter continuellement en ajoutant le mélange de lait.
10. Remplir les ramequins de 120 g du mélange de crème brûlée.
11. Placer les ramequins sur une plaque à cuisson et remplir la plaque d'un pouce d'eau.
12. Couvrir fermement avec du papier d'aluminium et placer dans un four conventionnel à 350 degrés pendant environ 1 h 15 ou jusqu'à ce que les crèmes puissent être légèrement secouées, tout en restant fermes.
13. Couvrir et refroidir au réfrigérateur.

Quelques minutes avant de servir: saupoudrer ½ cuillère à thé de sucre sur chaque crème brûlée. À l'aide d'une [torche](#), faire rôtir le sucre jusqu'à ce qu'il fasse des bulles et commence à prendre une couleur ambrée.

*Si vous ne possédez pas de torche, vous pouvez les placer sous la grille du four et les surveiller attentivement.