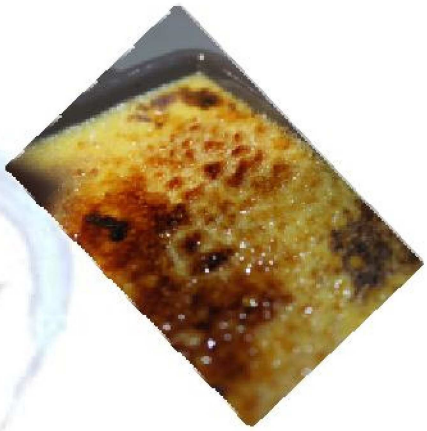
CREMES BRÛLÉES



6 personnes
attente totale entre 11 h et 24 h
cuisson au Tm 8 mn
cuisson au four 1 h 10

8 Jaune d'œufs
1 gousse de vanille
500 gr de crème fleurette à 30%100 gr de sucre
6 cuil à café de cassonade
6 plats à crème brûlée et un chalumeau

Fendre la gousse de vanille et en extraire les grains, Mettre la crème et la gousse et les grains de vanille dans le bol et programmer 10 mn 100% vit 1
Réserver et Laisser infuser entre ½ heure et une nuit

Mettre le four à préchauffer à 100°

Mettre les jaunes (pensez à congeler les blancs individuellement), la crème et le sucre dans le bol et programmer 8 mn 70° vit 2, verser doucement à travers une passoire et enfourner pour 1 h 10
Ranger au moins 10 h au froid
Poudrer avec une à café de cassonade sur chaque crème et les caraméliser au chalumeau. Servir bien frais !

CONSEIL TROLL TEF

Mettre un bâton de cannelle à la place de la vanille
ou faire infuser des écorces d'orange