



RECETTE

crème brûlée à la vanille

L. thierry

250 grammes crème
250 grammes lait
5 jaune oeuf
110 grammes sucre
1 gousse de vanille
15 grammes maïzéna

Chauffer la crème, le lait et la vanille (couper en deux)

blanchir le sucre et les jaunes d'oeufs, incorporer la crème et le lait, passer au chinois étamine.

Disposer l'appareil dans des moules, les mettre dans un bain-marie (eau) et cuire au four à 150°C

parsemer de sucre les crèmes et les colorer à l'aide d'un chalumeau.