



Crème brûlée

Préparation

- Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le lait et la crème puis la vanille.
- Laisser reposer la préparation 12 heures au frigo.
- Sortir la préparation et la disposer dans des récipients adéquats puis les cuire 1h20 au four à 95 degrés.
- Laisser refroidir et brûler le dessus avec un peu de cassonade.

Ingrédients (6 à 8 personnes)

- 32 cl de lait entier
- 600 gr de crème liquide
- 120 gr de sucre
- 8 jaunes d'oeuf
- 1 gousse de vanille
- un peu de cassonade