

CRÈME BRULÉE

Tous les gourmets vous le diront : c'est à la qualité de sa crème brûlée que l'on reconnaît un bon restaurant.

INGRÉDIENTS

- 200 grammes de sucre
- 50 grammes de sucre roux ou cassonade
- 9 jaunes d'oeufs
- 2 zestes d'orange
- 2 gousses de vanille

PRÉPARATION

1. Mettez le lait, la crème, les zestes et les gousses de vanille fendues dans une casserole. Portez à ébullition, puis retirez du feu.
2. Dans un bol, mettez les jaunes et le sucre blanc, puis fouettez le tout.
3. Versez la première préparation sur la deuxième et battez légèrement l'ensemble.
4. Faites précuire la préparation dans un four à 150° pendant 25 à 35 mn.
5. Retirez du four et laissez refroidir.
6. Passez au grill, 5 mn avant de servir, en saupoudrant les différentes écuelles de cassonade ou de sucre roux.

!●!●!●! Bonne dégustation !●!●!●!