



*La croûte caramélisée
est caractéristique de la vraie crème brûlée*

Crème brûlée

*Comment prépare-t-on la vraie
crème brûlée? A.G., Winterthour*

Voici une recette classique pour 4
petits moules réfractaires d'env. 2 dl.

Mise en place et préparation:
env. 55 min

Porter à ébullition **3 dl de lait** et
2½ dl de crème avec les graines
d'**une gousse de vanille** fendue en
long. Éloigner la casserole du feu,
laisser infuser env. 10 min à couvert.
Filtrer, remettre en casserole, bien
chauffer. Travailler avec les fouets
d'un batteur électrique **5 jaunes**
d'**œufs** et **50 g de sucre** jusqu'à ce
que le mélange blanchisse. Conti-
nuer de fouetter et ajouter le lait très
chaud, verser dans les moules grais-
sés, couvrir d'une feuille d'aluminium. Po-
ser les moules sur un linge dans un
récipient allant au four. Remplir
d'eau bouillante aux $\frac{2}{3}$ de la hauteur
des moules.

Cuisson: env. 35 min au milieu du
four préchauffé à 150°C. Retirer les
moules, laisser refroidir.

Apprêt final: répartir **50 g de sucre**
sur la crème, faire caraméliser env. 4
min sous le gril du four préchauffé à
250–300°C, laisser refroidir.