



ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON

Pour 6 personnes

Ingrédients

250g lait

250 g crème fleurette

80 g sucre semoule

120 g jaunes d'œufs

20 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème fleurette et l'extrait de vanille avec graines. Verser le liquide bouillant sur le sucre semoule et les jaunes d'œufs préalablement mélangés ensemble. Dresser dans les ramequins prévus pour les crèmes brûlées. Cuire au four ventilé à 100°C pendant 30 à 40 min, jusqu'à obtention d'une texture à peine tremblotante. Laisser refroidir complètement.

Au dernier moment avant de servir, saupoudrer régulièrement du sucre cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE
VANILLE BOURBON
MADAGASCAR
AVEC GRAINES