


CRÈME BRULÉE

Préparation	20min
Cuisson	45min
Total	65min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 gousse de vanille	30 g sucre
200 ml de lait, 3,5% de matière grasse	4 jaunes d'œuf (taille M)
½ cuillère à café de Cannelle moulue FUCHS	60 g de sucre roux
½ cuillère à café de Gingembre moulu FUCHS	30 g sucre
Fève de Tonka entière FUCHS, environ 1/5 râpé	

Préparation :

1. Préchauffer le four à 120°C (convection haut/bas) ou 100°C (chaleur tournante).
2. Fendre et gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines. Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et les graines, la Cannelle, le Gingembre, 1/5 de Fève de Tonka râpée et le sucre. Mettre la crème et les jaunes d'œuf dans une jatte. Verser dessus le lait chaud en le passant au chinois. Mélanger au fouet en évitant de former trop de mousse. Retirer la mousse éventuelle à l'aide d'une écumoire afin que la surface de la crème soit bien lisse.
3. Répartir la masse dans les 4 moules. Placer les moules sur la grille du four et la glisser dans le tiers inférieur du four pour environ 40-45 minutes.
4. Sortir les moules du four et laisser refroidir les crèmes à température ambiante.
5. Saupoudrer du sucre roux sur les crèmes et le faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Servir les crèmes brûlées immédiatement, sinon la couche de caramel croustillant se liquéfie.

