

RECETTE CUISINE des GONES

RECETTE DE LA CRÈME BRÛLÉE

Ingrédients : pour 6 personnes :

10 jaunes d'œufs

250 gr de sucre semoule

1 litre de crème (non allégée) liquide

1 gousse de vanille

40 gr de sucre cassonade

Recette :

Ouvrez votre gousse de vanille, raclez les graines et mettez les dans la crème, faites chauffer doucement.

Dans un saladier «blanchissez» les jaunes et le sucre puis ajoutez la crème bouillante remuez en tachant de faire le moins possible de mousse puis passez au chinois fin en posant délicatement la crème sur votre passoire (toujours pour ne pas avoir de mousse sur les crèmes).

Allumez votre four à 100°

Versez doucement la crème dans vos petits moules (porcelaine ou terre cuite).

Cuisson 1h1/4, la crème doit être tremblante (juste prise).

Laissez refroidir puis au moment de servir pour caraméliser vos crèmes brûlées vous avez 3 solutions :

Soit sous le grill de votre four soit avec un petit chalumeau soit comme dans les bonnes tables avec un fer chauffé a blanc.

Cette recette de crème brûlée remise au goût du jour il y a bien longtemps par le chef pâtissier de

Paul Bocuse Mr Sirio

revient c'est vrai un peu cher mais lorsque vous aurez goûté le résultat vous songerez

alors aux 98% de crèmes brûlées faites avec un rare souci de rentabilité par des cuisiniers préparant des crèmes renversées

(avec des œufs entiers, du lait a la place de la crème et de l'arôme de vanille)

les couvrant ensuite de sucre et les faisant caraméliser au chalumeau.



Bon Appétit