

Crème brûlée vanille
Pour !40 crèmes brûlées



1. 2.5 L de crème liquide à 35% M.G.
600 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre semoule
QS de sucre cassonade
70 g de **Pâte de Vanille Bourbon Avec Grains Sébalcé**

Dans une casserole, porter la crème, la pâte de vanille et une petite partie du sucre à ébullition.
Dans un récipient, mélanger le jaune d'œufs et le reste du sucre. Verser le mélange crème-pâte de vanille dans ce mélange jaune d'œufs-sucre.

Répartir à l'aide d'un chinois piston dans les ramequins et cuire environ 1 heure à 98 degrés en four ventilé. A la sortie du four, réserver les ramequins au réfrigérateur.

Une fois bien refroidis, saupoudrer de sucre cassonnade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.