

Crème brûlée à la fève Tonka

Recette pour 4

Description

Le fameux dessert de tout bon bistrot français : crème onctueuse cuite au bain-marie et parfumée à la fève Tonka, finalement surmontée d'une fine couche de sucre brûlé à la torche.

L'astuce du chef

Les crèmes brûlées sont prêtes lorsque vous les bougez un peu et que le centre a une texture qui se rapproche du Jello. Ne les faites pas trop cuire car elle prendront la texture des oeufs brouillés.

Ingrédients

Pour les crèmes brûlées

- 450 Ml Crème 35% à cuisson
- 145 Ml Lait
- 0.25 Unité(s) Fève tonka
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Oeuf
- 135 Gr Sucre
- 60 Ml Cassonade

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **270 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Préparation des crèmes brûlées

Dans une casserole, mettez le lait, grattez la fève Tonka et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la crème et mélangez bien. Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet sans blanchir. Divisez le liquide obtenu dans des ramequins et placez-les dans un grand plat. Versez de l'eau bouillante dans le plat afin de créer un bain marie et faites cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les crèmes soient prises. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Finalisez vos crèmes brûlées

Saupoudrez vos ramequins de cassonade. Caramélisez le tout à l'aide d'un chalumeau.

Bon appétit!