



Crème brûlée



INGRÉDIENTS

Pour 6 petits verres

- 250 ml de crème 35%
- 150 ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g d'édulcorant pour pâtisserie
- 1/2 gousse de vanille ou 1 càs d'extrait de vanille de qualité avec grains de vanille
- Un peu d'édulcorant en poudre au tagatose pour la couche de "caramel" (1 c. à café par verre)

PRÉPARATION

1. Faire chauffer la crème avec le lait, la gousse de vanille et les grains (fendre la gousse en deux pour en extraire les grains).
2. Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs avec l'édulcorant.
3. Verser le lait chaud par-dessus en filet et fouetter/mélanger la préparation en même temps.
4. Verser dans des petits ramequins.
5. Cuire au bain-marie 50 min/1h dans un four préchauffé à 130°.
6. Laisser refroidir les crèmes et les mettre au frigo pendant 3-4h.
7. Sortir les crèmes, ajouter un peu de poudre au tagatose par-dessus et brûler à l'aide d'un chalumeau pour faire caraméliser (option sans chalumeau : sous le grill du four, mais bien surveiller).



* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu