Crème brûlée 2024.2 *(#6657)*

Recette

Quantité : 1405 grammes

Ingrédients

Crème brûlée 2024.2
280 gr. de Lait
2 Pièces de Gousses de Vanille
780 gr. de Crème
180 gr. de Jaunes d'Œuf
165 gr. de Sucre

Progression

Préparation de la crème brûlée

Chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues en deux.
Laisser infuser pendant quelques minutes, puis retirer la vanille.

Ajouter la crème au lait chaud, bien mélanger et passer le tout au chinois.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Incorporer le mélange de lait et de crème aux jaunes d'œufs blanchis.

Couler l'appareil en ramequins.

Cuire à 90°C pendant 45 minutes jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement.

Commentaires

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

©2008 The Ritz Hotel, Limited - Page 2/2