

## CRÈME BRÛLÉE DE STEPH



Ingrédients pour 5 personnes :

5 jaunes d'œufs

100 g de sucre

50 cl de crème fleurette

1 gousse de vanille ou 1 cc d'extrait

5 cc de sucre roux

- Préchauffez le four à 100°C (thermostat 3).
- Dans une terrine, battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Ajoutez la vanille puis progressivement la crème fleurette.
- Mélangez énergiquement l'ensemble et versez dans des ramequins.
- Posez les ramequins directement sur la plaque du four et laissez cuire 2 heures à 100°C.
- Laissez reposer 2 heures à température ambiante et mettez au frais pendant au moins 4 heures.
- Au moment de servir, saupoudrez de sucre roux et caramélisez avec un chalumeau.
- Servir aussitôt.