



Recette de le crème brûlée !

publié le 10/12/2019

Pour 300 convives il faudra :

18 litres de crème liquide
3.7 kg de sucre en poudre
220 jaunes d'œufs
1 kg de sucre roux
10 gousses de vanille

La veille laisser tremper votre vanille dans votre crème liquide.

Le jour de la confection faire chauffer la crème et la vanille à feu doux.

Pendant ce temps mélanger vos jaunes d'œufs avec votre sucre jusqu'à ce que ce dernier blanchisse .

Une fois la crème chaude verser là sur le mélange sans arrêter de mélanger (pour éviter que les œufs cuisent !!!)

Remplir vos ramequins et cuire au four au bain marie pendant 30 à 35 minutes à 180 degré.

Une fois votre crème cuite et refroidie versait dessus votre sucre roux et le caraméliser à l'aide d'un chalumeau .

Et voilà votre crème est prête à être dégustée .

Petit astuce du chef : mettre un papier cuisson au fond de votre bain marie pour éviter que l'eau boue et que cette dernière atterrisse dans votre crème !!!!



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.