

La crème brûlée inratable à la texture juste parfaite !

Depuis déjà plusieurs années, je teste je ne sais combien de recettes de **crèmes brûlées**. Si mes souvenirs sont bons, elles ont pratiquement toutes finies à la poubelle... Trop sucrées, jamais prises, trop cuites, crème anglaise ratée qui graine à chaque fois (oui je loupe systématiquement mes crèmes anglaises, c'est un fait)... Bref, les seules fois où je pouvais manger des crèmes brûlées, c'était au restaurant, et hélas elles étaient souvent industrielles...

Mais ça y'est, cette fois, je peux officiellement le crier sur les toits : Oui je sais faire les **crèmes brûlées** !!! Bon alors, ce n'est pas THE recette officielle je l'avoue, mais je crois que je m'en balance complètement tellement cette recette est juste parfaite !!! Pas trop sucrée, recette inratable (oui oui je l'ai déjà faite au moins 4 fois et j'ai eu exactement le même résultat à chaque fois !), quant à la texture, c'est juste le must du must de la crème brûlée... Le rêve quoi...

Bref, après ce que je viens de dire, vous serez obligés de tester cette recette, et là alors, vous comprendrez, et tout le champ des possibles en matière de crème brûlée s'ouvrira à vous comme par magie... (non je n'ai rien fumé je vous rassure 😊)

Ah, et un grand merci à ma "vache vachement gourmande" d'avoir accepté de poser sur les photos, surtout qu'elle n'a même pas eu le droit de goûter aux crèmes après, je comprends qu'elle me fasse la tête depuis...



Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Réfrigération : 4 heures

Ingrédients pour 4 ramequins à crèmes brûlées :

4 jaunes d'oeufs

40 cl de crème liquide entière

75 ml de sirop d'érable

De la vanille (graines récupérées d'une gousse entière ou quelques gouttes d'arôme liquide naturel de vanille)

4 cuillères à soupe de sucre roux ou cassonade



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 130°C (th. 4-5).
 2. Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez tous les ingrédients : crème liquide, sirop d'érable, vanille et jaunes et d'oeufs, jusqu'à ce que les jaunes soient bien incorporés. Ne fouettez pas le mélange trop longtemps, une dizaine de secondes suffisent, sinon le mélange devient trop moussieux.
 3. Versez la pâte liquide obtenue dans 4 ramequins pour crème brûlée. Vous pouvez aussi utiliser des petits pots de crème en verre, vous obtiendrez ainsi 6 à 8 crèmes.
 4. Mettez les ramequins sur une grille et laissez-les cuire pendant 20 minutes au four, en chaleur tournante. Attention, veillez à ce que le mélange ne bout pas, sinon les bords de vos crèmes seront trop cuits.
 5. Les crèmes sont prêtes lorsqu'elles commencent à prendre sur les bords, et qu'elles sont encore bien tremblotantes au milieu. Sortez-les alors du four et laissez-les refroidir à température ambiante avant de les filmer et de les mettre au réfrigérateur au minimum 4 heures.
 6. Juste avant la dégustation, versez une cuillère à soupe de sucre cassonade dans chaque ramequin. Étalez bien le sucre, et faites-le caraméliser soit à l'aide d'un chalumeau, soit à l'aide d'un fer spécifique (certains fer sont mêmes compatibles avec l'induction). Dans les deux cas, vous obtiendrez une fine couche de caramel juste craquante comme il faut.
- Et si vous n'avez ni de chalumeau ni de fer, vous pouvez éventuellement faire fondre le sucre au four, mais les crèmes vont chauffer aussi, et le résultat sera vraiment moins bien.