



# CRÈME BRÛLÉE



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**4** Jaune(s) d'œuf

**60 g** Sucre

**1** Gousse(s) de vanille, pulpe

Sucre, pour caraméliser

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (four à air pulsé).
2. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Ajouter la crème, les œufs, le sucre, la pulpe de vanille et bien mélanger. Répartir la crème dans de petits moules réfractaires.
4. Disposer ceux-ci sur une plaque de cuisson à bords hauts et y verser de l'eau, jusqu'à ce que les moules soient à moitié immergés.
5. Faire prendre la crème au milieu du four préchauffé pendant 30 minutes environ.
6. Laisser refroidir la crème brûlée, la saupoudrer de sucre et caraméliser à l'aide d'un brûleur à gaz ou au four, à chaleur supérieure maximale.