



Crèmes

Appareil à crème brûlée

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

481

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour
l'appareil****40 cl Crème liquide
(fleurette)**

5 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf90 g **Lait demi-écrémé**90 g **Sucre semoule****Étape 1**

Préparation de l'appareil

- 1 Verser le sucre dans un saladier. Ajouter les jaunes d'oeufs puis mélanger pour les blanchir.
- 2 Ajouter le lait et la crème en mélangeant doucement pour ne pas faire de mousse.
- 3 L'idéal est de laisser reposer la crème pendant 1 heure au réfrigérateur.