

# Crème brûlée par Pierre-Dominique Cécillon

Pour 6 personnes. Difficulté : facile.

Ingredients : 35 cl de crème liquide, 1 gousse de vanille , 85 g de sucre semoule, 4 jaunes d'œufs

Préparation :

1. Versez la crème liquide dans une casserole.
2. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur pour en extraire les graines. Ajoutez dans la casserole les graines et la gousse de vanille ainsi que la moitié du sucre. Faites chauffer à feu modéré pendant 5 minutes environ, jusqu'à ébullition, puis retirez la gousse de vanille.
3. Dans un saladier battez vigoureusement les jaunes d'œufs et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Versez la crème bouillante sur la préparation œufs-sucre, tout en remuant.
5. Remettez le mélange à chauffer dans la casserole, et laissez épaissir. Dès que la crème commence à bouillir, changez-la de récipient pour la refroidir.
6. Répartissez la crème dans des ramequins individuels, de préférence peu profonds. Laissez refroidir complètement au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
7. Au moment de servir, préchauffez le gril du four.
8. Saupoudrez la surface des ramequins d'une bonne couche de sucre roux. Placez ceux-ci sous le gril.
9. Servez la crème brûlée tiède.