

## Crème brûlée à la vanille



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 50 minutes**

- 4 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 80 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- Cassonade (environ 4 c à dessert)

Préchauffez le four à 100° C.

Placez les jaunes d'œufs dans un saladier. A l'aide d'un couteau, grattez l'intérieur de la gousse de vanille pour en récupérer les grains. Ajoutez-les dans les jaunes et mélangez à l'aide d'un fouet. Ajoutez le sucre et blanchissez les jaunes et le sucre avec le fouet. Versez la crème fraîche liquide et mélangez.

Placez 4 petits plats à crème brûlée sur la grille du four.

Répartissez la crème dans les petits plats et glissez au four pour 50 minutes voire 1 heure en fonction de votre four.

Laissez refroidir avant de placer vos crèmes au réfrigérateur pour quelques heures (minimum 3 heures).

Au moment de servir saupoudrez la surface des crèmes de cassonade en faisant pivoter vos petits plats pour bien répartir le sucre.

Caramélisez à l'aide d'un chalumeau.

Servez aussitôt.