

## MES RECETTES SUCRÉES



# Crème brûlée

## "à ma façon"



**4**  
portions



**20 min**



**50 min**



- ✓ 1 pot de 200 g de Delical Crème dessert HP HC La Floridine Vanille
- ✓ 6 jaunes d'œufs
- ✓ 100 g de sucre en poudre
- ✓ 40 g de cassonade
- ✓ 20 cl de crème liquide
- ✓ 1 gousse de vanille

- ✓ Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre pour que le mélange blanchisse.
- ✓ Coupez la gousse de vanille en 2.
- ✓ A l'aide d'un couteau, récupérez les graines et versez dans le mélange moussieux.
- ✓ Ajoutez la crème liquide et le pot de Delical Crème dessert HP HC La Floridine Vanille en mélangeant au fouet.
- ✓ Déposez l'appareil dans 4 ramequins et les mettre au four à 120°C (th 4) pendant 50 min environ.
- ✓ Après cuisson, laissez figer au minimum 2 heures au réfrigérateur.
- ✓ Au moment de servir, déposez la cassonade sur les crèmes et caramélisez au chalumeau.

**360** kcal  
**20,0 g** Protéines  
/ Pour 200 g



### L' Astuce Gourmande

Ajoutez un peu de fleur d'oranger pour personnaliser votre crème brûlée. Si vous n'avez pas de chalumeau, vous pouvez caraméliser la crème sous le grill du four à forte chaleur.