

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Crèmes brûlées à la vanille

Du livre « Envie de desserts »
mais avec modifs Ottokiennes.



Pour 5 crèmes brûlées

6 jaunes d'œufs (ou 4)
500 g de lait
50 g de sucre en poudre (80 dans le livre)
25 g de Maïzena (farine dans le livre)
(ou 35 g de maïzena si vous mettez 4 jaunes)
1 gousse de vanille
Cassonade à saupoudrer (60 g dans le livre)

Mettre le lait dans le bol.

Fendre la gousse de vanille dans la longueur
et récupérer les graines à mettre avec le lait.

Régler 5 min à 100° VIT 2. Réserver le lait vanillé dans un saladier.

Mettre les jaunes d'œufs + sucre et **mixer 20 sec VIT 3.**

Ajouter la farine ou la maïzena et **mixer 10 sec VIT 3.**

Ajouter le lait vanillé et **régler 4 min à 80° VIT 4.**

Verser la préparation dans des moules à crème brûlée, laisser refroidir à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur 2 à 4 heures environ.

Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser le dessus à l'aide d'un petit chalumeau de cuisine ou passer sous le grill du four.