

CRÈMES BRÛLÉES

Crème onctueuse et garniture fondante composent cet irrésistible dessert. Un grand classique avec lequel on propose aussi deux savoureuses variantes. Attention à la cuisson sous le gril: la cassonade a tendance à griller rapidement.

8 portions

\$\$ 🍴 ⚖️ ⚖️ ⚖️

3 t	crème à 35%	750 ml
8	jaunes d'oeufs	8
1/3 t	sucré	80 ml
1 1/2 c/thé	vanille	7 ml
1/2 t	cassonade tassée, tamisée	125 ml

■ Dans une casserole, chauffer la crème à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude et fumante. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, battre les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajouter petit à petit la crème chaude, en fouettant, puis la vanille. Écumer.

■ Répartir la préparation de crème chaude dans huit ramequins d'une capacité de 3/4 de tasse (180 ml). Mettre les rame-

quins dans deux grands plats rectangulaires allant au four. Verser délicatement de l'eau bouillante dans les plats de manière à couvrir la moitié de la hauteur des ramequins. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour de la crème soit pris mais le centre encore mou, et qu'un couteau inséré au centre en ressorte couvert de crème. Retirer les ramequins de l'eau. Laisser refroidir sur des grilles. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'à ce que la crème soit prise et refroidie. (Vous pouvez préparer les crèmes jusqu'à cette étape, les couvrir et les réfrigérer. Elles se conserveront ainsi jusqu'à 2 jours.)

■ Remplir deux grands plats rectangulaires allant au four avec des glaçons. Déposer les ramequins dans les glaçons de manière à bien les entourer. À l'aide d'essuie-tout, éponger le dessus de chaque crème. Parsemer uniformément de la cassonade. Cuire sous le gril préchauffé du four, à 6 po (15 cm) de la source de chaleur, de 2 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la cassonade soit bouillonnante et bien dorée (retirer les ramequins du four au fur et à mesure que les crèmes brûlées sont prêtes). Laisser refroidir, à découvert, pendant au moins 10 minutes avant de servir ou jusqu'à 3 heures.

VARIANTES

Crèmes brûlées au gingembre

Ajouter 2 cuillerées à table (30 ml) de gingembre confit finement haché en même temps que la vanille.

Crèmes brûlées à l'orange

Ajouter 2 cuillerées à table (30 ml) de zeste

Recettes 24

d'orange râpé à la crème froide avant de la chauffer. À l'aide d'un tamis placé au-dessus d'un bol, filtrer la crème chaude pour enlever le zeste d'orange. Remplacer la vanille par 2 cuillerées à table (30 ml) de liqueur d'orange ou de jus d'orange.