

## Cuisine

# Crème brûlée au goût d'antan

### *Pour 6 personnes :*

1/4 de litre de lait  
1/4 de litre de crème fleurette  
1 gousse de vanille  
1 cuiller à café d'eau de fleur d'oranger  
4 jaunes d'oeuf  
30 à 50 g de sucre en poudre  
60 g de cassonade

1. Ouvrez la gousse de vanille sur toute la longueur. Mettez-là dans la casserole avec le lait et portez à ébullition. Dès qu'elle est atteinte, retirez du feu et laissez infuser 10 min à couvert.

2. Ajoutez la crème et faites chauffer jusqu'au premier frémissement.

3. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Versez progressivement le lait vanillé sur le mélange. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

4. Répartissez cette crème dans les casserolettes. Placez-les au milieu du four 25 min à th.3/4 (120°). Une peau se forme en surface, mais en aucun cas la crème ne doit prendre couleur.



5. Faites refroidir et tenez au réfrigérateur jusqu'au «brûlage», 2 h au minimum.

6. Faites chauffer le gril rayonnant du four au maximum. Placez la grille support à environ 15 cm de la source de chaleur.

7. Soudrez les crèmes de cassonade. Placez-les sous le gril et faites caraméliser le sucre en surveillant attentivement. Dès que la cassonade est fondue et dorée, retirez et laissez refroidir et mettez au réfrigérateur. Pour brûler la crème, vous pouvez aussi utiliser un fer à caraméliser.