

## Dessert

# Crème brûlée comme autrefois

Pour 6 personnes :

**1/4 de litre** de lait

**1/4 de litre** de crème fleurette

**1 gousse** de vanille

**1 cuillère à café**

**d'eau de fleur d'oranger**

**4 jaunes** d'oeufs

**30 à 50 g** de sucre en poudre

**60 g** de cassonade

1. Ouvrez la gousse de vanille sur toute la longueur. Mettez-la dans une casserole avec le lait et portez à ébullition. Dès qu'elle est atteinte, retirez du feu et laissez infuser 10 mn 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 ce mélange. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

4. Répartissez cette crème dans les cassolettes. Placez-les au milieu du four 25 mn à thermostat 3-4 (120°C). 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. Saupoudrez 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, laissez refroidir et mettez au réfrigérateur. Pour brûler la crème, vous pouvez aussi utiliser un fer à caraméliser.