

Crèmes brûlées sans cuisson au four

www.jemangedoncjevis.be



Pour 4 grands ramequins (ou 6 petits)

-4 jaunes d'œufs et un œuf entier

-380g de crème liquide froide (au frigo)

-50g de sucre de canne blond

-2 cuillers à soupe de sucre vanillé maison ou 1 cuiller à café d'extrait de vanille.

-4 à 6 cuillers à soupe de sucre de canne ou de cassonade brune

Déposer tous les ingrédients sauf la cassonade dans le bol du Thermomix et mixer **10sec/vit4**.

Cuire **12min30/90°/vit3 sans le gobelet**.

A la sonnerie, mixer encore 10sec/vit10 puis répartir dans les ramequins.

Laisser refroidir à l'air libre puis réserver au frigo. Il vaut mieux couvrir pour éviter que cela ne sèche.

Laisser prendre les crèmes jusqu'au lendemain.

Au moment de servir, répartir la cassonade sur la surface et brûler avec un [chalumeau de cuisine](#) quelques secondes. Consommer immédiatement, c'est un régal.

Bon appétit

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!
