

## **CRÈME BRÛLÉE**

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 35 minutes

## **INGRÉDIENTS** POUR 4 PORTIONS

500 g de Kiri®

100 g de sucre en poudre

6 jaunes d'oeufs

6 cuillères à soupe de cassonade

1 gousse de vanille

## **PROGRESSION DE LA RECETTE**

- 1. Fendre la gousse de vanille en deux pour extraire les graines.
- Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
- 3. Incorporer le Kiri® ramolli et bien mélanger. Faire préchauffer le four à 160°C.
- Verser la crème dans les ramequins à crème brulée et les faire cuire au bain-marie 30-35 minutes.
- A la sortie du four, les laisser refroidir avant de les placer au réfrigérateur pendant 3 heures.
- **6.** Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et faire caraméliser au chalumeau.



bel-inspirations.fr

LES bet