CRÈME BRÛLÉE
COMME JE L'AIME

Pour 6 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 1 h

INGRÉDIENTS

4 gousses de vanille
250 g de lait
750 g de crème liquide
8 jaunes d'œufs
150 g de sucre en poudre
30 g de cassonade

1. Préchauffez le four à 90 °C (th. 3).
2. Fendez les gousses de vanille en deux dans la longueur, puis, à l'aide de la pointe d'un couteau, grattez-les pour récupérer les graines.
3. Dans une casserole, faites bouillir le lait, la crème, les gousses et les graines de vanille.
4. Dans un cul-de-poule, faites blanchir les jaunes avec le sucre, puis ajoutez le lait et versez dans des ramequins après avoir enlevé les gousses de vanille.
5. Enfournez pour 1 h, puis laissez refroidir.
6. Avant de déguster, à l'aide d'un chalumeau, caramélisez le dessus des crèmes brûlées avec de la cassonade.

JF_PIEGE_MEP_DESSERT-01-C.indd 13 16/08/2017 16:03

MON CLAFOUTIS ABRICOTS

Pour 8 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

12 abricots environ (la quantité dépend de la taille du moule)
Beurre pour le moule
3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier (60 g)
130 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
90 g de poudre d'amandes
10 g de farine
35 cl de crème liquide

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule.

2 Lavez les abricots, puis coupez-les en deux et retirez les noyaux.

3 Mélangez les jaunes d'œufs, l'œuf entier, le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, la poudre d'amandes et la farine, puis incorporez la crème et mélangez au fouet.

4 Versez la moitié de l'appareil dans le moule avant de déposer les demi-abricots par-dessus, puis recouvrez avec le reste de la préparation. Enfournez pour 25 min.

C'est tout simplement mon péché mignon, j'adore cette recette de clafoutis qui est riche mais tellement gourmande.

JF_PIEGE_MEP_DESSERT-01-C.indd 38 16/08/2017 16:04