



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.

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.

