



RECETA DE *CRÊME BRÛLÉE* O CREMA QUEMADA

Ingredientes para 6 pers.

- 8 a 10 yemas de huevo (mejor más que menos)
- 200 g azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 1/2 litro de nata líquida (+35%MG)
- 1/2 litro de leche fría
- Azúcar blanquilla o moreno (*cassonade* para Massialot)

Procedimiento

1. Batir yemas y azúcar incorporada en lluvia hasta formar casi un sabayón
2. Abrir la vainilla e incorporarla (o en la leche infundada en frío toda la noche, mejor)
3. Añade la leche al sabayón y la nata.
4. Batir con el brazo túrmix
5. Rellenar los ramequines hasta arriba.
6. Colocar los ramequines en una fuente de horno cuyo fondo llenarás de agua para crear un baño María.
7. Llenar los ramequines de crema a ras.
8. Introducir en el horno precalentado a 100°C 1 hora, si necesario 15 min más (¡no más!)
9. A la salida del horno el corazón de la crema debe temblar, pero el resto no, que debe estar cuajado.
10. Dejar enfriar varias horas en la nevera
11. Espolvorear una capa fina de azúcar y quemar

Et voilà, bon appétit!