

Crème Brûlée Chai de la famille Vyn



**j'craque pour
toi mon coco.**

Producteurs d'œufs de l'Ontario

Crème Brûlée Chai de la famille Vyn

Portions: 4
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients:

5 jaunes d'œuf
¼ tasse (60 mL) + 2 c. à s. (30 mL) de sucre cristallisé
¾ tasse (175 mL) de lait entier
¾ tasse (175 mL) de crème 35 %
1 sachet d'épices
½ c. à t. (2 mL) d'extrait de vanille

Préparation:

Préchauffer le four à 325 °F (175 °C). Placer quatre ramequins de 6 oz (175 mL) (environ 2 po / 5 cm de hauteur) dans un plat de cuisson de 13 x 9 po (33 x 23 cm).

Dans un bol moyen, battre ensemble les jaunes d'œufs et ¼ tasse (60 mL) de sucre cristallisé jusqu'à consistance épaisse, de couleur citron; réserver.

Dans une casserole moyenne, à feu moyen, amener le lait, la crème et le contenu du sachet d'épices. Laissez cuire 5 minutes, en remuant de temps en temps; réduire la température et laisser mijoter. Retirer du feu. Verser lentement et régulièrement dans le mélange d'œufs en fouettant. Incorporer la vanille. Verser le mélange dans une grande tasse à mesurer et diviser l'appareil entre les quatre ramequins.

Remplir le plat de cuisson d'eau tempérée, à mi-hauteur des ramequins. Cuire au centre du four

de 30 à 35 minutes jusqu'à ce que les bords soient fermes, mais que les centres remuent encore. Retirer de l'eau; laisser cuire sur la grille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement, environ 2 heures ou jusqu'à 2 jours.

Avant de servir, placer les ramequins refroidis sur une plaque à pâtisserie avec rebords. Avec un essuie-tout, éponger doucement tout liquide formé à la surface des poudings au lait. Saupoudrer uniformément dessus les 2 c. à s. (30 mL) de sucre restant. Faire griller à 6 po (15 cm) sous l'élément du four 2 à 4 minutes jusqu'à ce que le sucre bouillonne et se caramélise, enlevant chaque crème brûlée lorsqu'elle est prête. La faire refroidir, non couverte, 30 minutes avant de servir.

Encore mi-œufs : Si vous avez un chalumeau de cuisine, caramélisez votre sucre avec celui-ci.

Mélange d'épices :

1 c. à t. (5 mL) de ground ginger
1 c. à t. (5 mL) de cannelle moulue
½ c. à t. (2 mL) de cardamome moulue
½ c. à t. (2 mL) de quatre-épices
¼ c. à t. (1 mL) de muscade moulue

Mélanger les épices dans un petit bol; remuer jusqu'à mélange.



La Famille Vyn
Producteurs d'œufs
Kent County, ON



**I crack for
toi mon coco.**
Producteurs d'œufs de l'Ontario

www.getcracking.ca