

CRÈME BRÛLÉE

Ingrédients

- 1 BOUTEILLE DE LIEFMANS FRUITESSE
- 1 GOUSSE DE VANILLE
- 400 ML DE CRÈME (TENEUR EN MATIÈRES GRASSES)
- 6 JAUNES D'ŒUF
- 40 G DE SUCRE



RECETTE

1. Faites préchauffer le four à 120 °C.
2. Portez la Liefmans Fruitesse à ébullition, laissez réduire de moitié, puis retirez du feu.
3. Coupez la gousse de vanille en deux et enlevez les graines en utilisant le dos d'un couteau. Ajoutez la gousse et la crème froide à la réduction de Liefmans.
4. Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ensuite, rajoutez-y le mélange froid à la crème. Remuez bien et répartissez le mélange dans 4 ramequins allant au four. Enfourez 60 minutes.
5. Sortez les plats du four et laissez-les refroidir au réfrigérateur.
6. Juste avant de servir, saupoudrez chaque ramequin de sucre. Faites fondre le sucre à l'aide d'un chalumeau. Soyez prudent : le sucre doit caraméliser, pas brûler. Servez immédiatement. Bon appétit !

Liefmans
ON THE ROCKS