CRÈME BRÛLÉE

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 35 minutes

INGRÉDIENTS POUR *4* PORTIONS

500 g de Kiri®

100 g de sucre en poudre

6 jaunes d'oeufs

6 cuillères à soupe de cassonade

1 gousse de vanille

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Fendre la gousse de vanille en deux pour extraire les graines.
2. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
3. Incorporer le **Kiri®** ramolli et bien mélanger. Faire préchauffer le four à 160°C.
4. Verser la crème dans les ramequins à crème brulée et les faire cuire au bain-marie 30-35 minutes.
5. A la sortie du four, les laisser refroidir avant de les placer au réfrigérateur pendant 3 heures.
6. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et faire caraméliser au chalumeau.

Kiri® tartine & cuisine 500g