

# Crème brûlée

---

2 tasse de crème 35%  
5 jaunes d'oeufs  
½ tasse de sucre fin  
1 cu. à table de vanille  
½ tasse de sucre brun

Chauffer le four à 275°F. Bien mélanger la crème et les jaunes d'oeufs dans un bol. Mettre le mélange dans une passoire. Rajouter le sucre et la vanille. Verser le mélange dans des ramequins. Les mettre dans un moule et verser un pouce d'eau très chaude dans le moule. Cuire de 35 à 55 minutes. Elles seront prêtes dès que vous insérez un couteau au centre et il sort propre. Ne pas trop cuire ou la crème se sépare. Enlever les ramequins du moule et laisser refroidir sur le comptoir. Réfrigérer au moins 3 heures avant de servir. Avant de servir, saupoudrer le dessus avec du sucre brun. Avec un chalumeau, faire fondre le sucre jusqu'à ce qu'il caramélise. (Le sucre fond et durcit) Peut se faire sous la rôtière de votre four.