



Crème brûlée

gebrannte Vanillecreme

Pour 6 personnes

4 jaunes c'œufs
60 cl de crème fraîche
1 c. à s. de sucre en poudre
Les graines d'une gousse de vanille

pour terminer: 50 g de sucre en poudre

Préparation :

Travaillez les œufs et le sucre.
Chauffez la crème au bain-marie, puis incorporez-lui délicatement le mélange sucre-œufs, et continuez à tourner jusqu'à ce qu'il nappe bien le dos de la cuillère. Ajoutez la vanille.
Répartissez dans 6 **ramequins** que vous poserez dans un plat à four contenant 2,5 cm d'eau et faites cuire 30 minutes au four à 150°C.
Retirez les ramequins du four, laissez refroidir, puis mettez toute une nuit au réfrigérateur.
Pour terminer, saupoudrez de sucre, puis passez sous le grill **jusqu'à ce que le dessus soit caramélisé**.
Laissez refroidir, puis mettez 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Für 6 Personen

4 Eigelbe
600 ml Crème fraîche
1 EL Kristallzucker
das Mark von 1 Vanilleschote

Zur Fertigstellung: 50 g Kristallzucker

Zubereitung:

Verschlagen Sie die Eier mit dem Zucker.
Erwärmen Sie die Creme fraîche im Wasserbad und rühren vorsichtig die Zucker-Eier-Mischung hinein, rühren Sie weiter, bis sie den Löffel überzieht.
Geben Sie das Vanillemark hinzu.
Verteilen Sie die Mischung auf 6 **feuerfeste Schälchen** und stellen diese auf ein Backblech, das mit 2,5 cm Wasser befüllt ist. 30 Minuten im Backofen bei 150°C stocken lassen.
Die Schälchen **herausnehmen**, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Für die Fertigstellung mit Zucker überstreuen und unter den sehr heißen Grill stellen*, **bis die Oberfläche karamellisiert ist**. Erkalten lassen und vor dem Servieren noch eine Stunde im Kühlschrank lassen.

TIPP: funktioniert auch gut mit braunem Zucker oder Puderzucker, wichtig ist nur: **der Grill muss sehr heiß sein, damit die Oberfläche **schnell** karamellisiert, sonst wird die Vanillespeise darunter zu heiß und könnte wegen des Ei-Anteils gerinnen.
Bewährt haben sich auch **leistungsstarke** Crème-Brûlée-Brenner*



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

