



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Cédric Callenaere

Recette

Crème brûlée aux cuberdons



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Personnes

- pour 20 personnes

Ingrédients

- 1,5 litre de crème 40%
- 0,5 litre de lait
- 400 gr de jaune d'œuf
- 250 gr de sucre
- 20 pièces de grands cuberdons

Préparation

Faire bouillir le lait. Ensuite, faire fondre les cuberdons dans le lait bouillant. Faire un ruban avec les jaunes et le sucre. Verser le lait bouillant parfumé aux cuberdons sur le ruban. Laisser reposer 2 heures. Ensuite remplir les ramequins et cuire au four sec à 110°C pendant 45 minutes. Lorsque les crèmes sont cuites, laisser refroidir et caraméliser la surface avec du sucre brun au chalumeau ou au grill du four.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM