

# Crème Brûlée Classique



Par : Mathias Gautron

Quantité : 10 pièces

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Crème Brûlée :

Jaunes d'œufs	80	Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le lait, la crème et le Classic Vanille. Laisser reposer 1 heure au frigo. Versez 63 g de préparation dans chaque ramequin et cuire au four à 110°C pendant 20 à 30 minutes. Réserver au frigo. Saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.
Sucre semoule	75	
Lait entier	100	
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	350	
<b>Puratos Classic Vanille</b>	11	

### Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---