

VIKING

COOKING DEMO

CRÈME BRÛLÉE

Ingrédients:

- 5 jaunes d'œuf
- 1 blanc d'œuf
- 20 gr de sucre vanillé
- 50 cl de crème fraîche
- 50 gr de sucre semoule
- 50 gr de sucre de canne (Demerara)



Préparation :

- Battez avec le mixeur les jaunes d'œuf, le blanc d'œuf et le sucre vanillé
- Portez à ébullition la crème fraîche et versez le sucre semoule
- Versez la crème dans le mixer en battant encore 1 minute.
- Partagez la crème dans des récipients et introduisez-les dans le four vapeur Viking pour 40 min à 100° C (position combi/vapeur)
- En sortant du four, mettez-les d'abord dans le compartiment congélateur du frigo pour une ½ heure. Par la suite, mettez-les dans le compartiment frigo

Servir :

- Avant de servir laissez caraméliser une fine couche de sucre de canne. **Attention ça brûle très vite !**

Bon appétit