

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON À LA CANNELLE



POUR 8 PERSONNES :

Crème fleurette	1 litre
Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	100 grs
Cassonade	150 grs
Vanille	1 gousse
Cannelle moulue	0,8 gr

Dans un saladier mettre la crème fleurette, les jaunes d'œufs et le sucre semoule, bien incorporer et mélanger, ajouter la gousse de vanille

coupée en deux puis la cannelle en poudre, les grains de vanille doivent se mélanger à la crème, mettre le mélange dans un moule ou petite coupelle à bord pas très élevé, passer au four préalablement chauffé. Cuire 50 minutes à 100°. Après la cuisson saupoudrer de cassonade et brûler à l'aide d'un petit chalumeau ou repasser légèrement au four grill pendant 3 minutes.