



THE J.M. SMUCKER Co

# Crème brûlée crémeuse facile

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

15 mins 35 mins 6 N/A

## Ingredients

- 4 œufs, battus
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 1/4 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 3 c. à table (45 mL) de sucre, divisé

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Déposer 6 ramequins (de 6 oz/160 ml chacun) dans 2 moules carrés de 9 po (23 cm).

### Step 2:

À l'aide d'un fouet, battre les œufs avec le sucre et la vanille dans un bol moyen jusqu'à ce que la couleur devienne jaune pâle et que tout soit bien incorporé, environ 1 minute. Entre-temps, chauffer le lait évaporé dans une casserole moyenne sur feu moyen jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais sans le faire bouillir. Verser très graduellement le lait chaud dans le mélange d'œufs en mélangeant continuellement afin de ne pas obtenir des œufs brouillés. Continuer jusqu'à ce que tout le lait soit incorporé. Verser le mélange dans les ramequins. Mettre les ramequins dans les moules. Verser délicatement de l'eau bouillante dans les moules jusqu'à 1/3 de la hauteur des ramequins. Mettre les moules au four de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Déposer sur des grilles et laisser refroidir au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrer de sucre et faire fondre à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou mettre sous le gril\* jusqu'à ce que le sucre brunisse, environ 30 secondes.

### Step 3:

\*Les ramequins doivent pouvoir aller sous le gril.

## Images

