CRÈMES BRÛLÉES



Ingrédients pour 6 personnes crèmes brûlées (diamètre 10 cm):

200gr de lait écrémé
400gr de crème liquide à 35%
2 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille
50gr de sucre de bouleau Natsuc

Préparation :

Mélanger l'ensemble au fouet et cuire au four

Cuisson à 120°C - 20 minutes