



LA CRÈME BRÛLÉE
PAR RISHIT AVADHUTA

LES INGRÉDIENTS:

- 5 Jaunes d'œufs
- 80g de sucre ou plus (j'ai utilisé un peu plus)
- Une gousse de vanille (ou un peu de l'extrait de vanille, ce que j'ai utilisé).
- La Crème Fleurette (jusqu'à quatre tasses).





LA RECETTE/PROCÉDURE:

1. J'ai mis jusqu'à quatre tasses de la crème fleurette sur la cuisinière pendant 15 minutes.
2. Pendant ca cuisinait, j'ai fouetté 5 jaunes d'œufs avec le sucre. J'ai utilisé plus de sucre que la recette a dit, mais je pense que c'est meilleur d'ajouter plus de sucre.
3. J'ai versé la crème fleurette progressivement aux œufs fouettés pendant je fouettais. C'était un peu difficile mais agréable aussi.

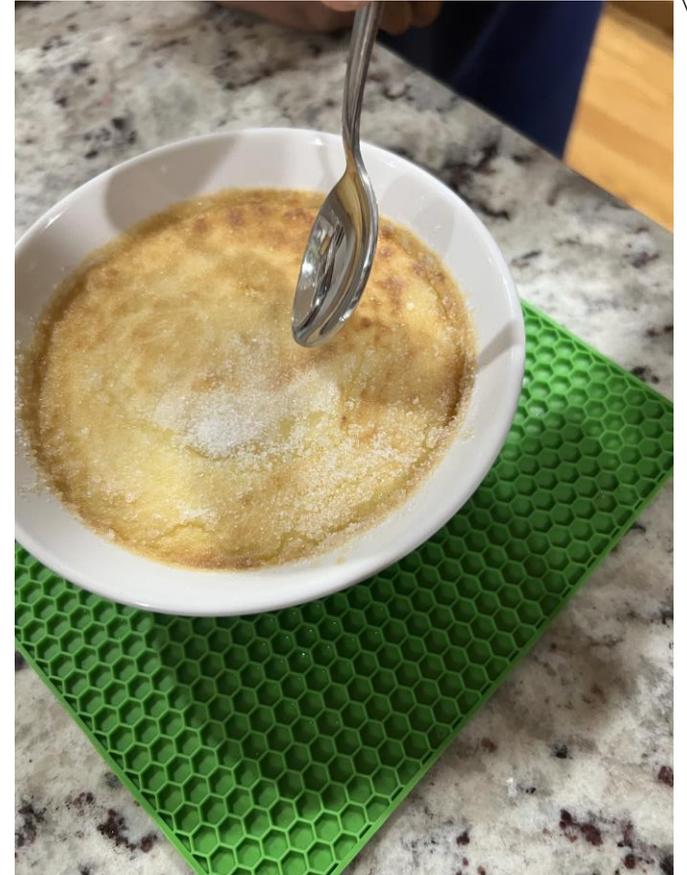


LA RECETTE/PROCÉDURE:

4. Après ça, j'ai mis la crème dans les ramequins (la boîte de la crème brûlée) et puis, je les ai mis dans le four pendant 45 minutes. Ensuite, j'ai mis la crème brûlée dans le frigo pendant 2 heures.
5. Ensuite, j'ai mis la crème brûlée dans le frigo pendant 2 heures.
6. Finalement, je pouvais faire la « brûlée ». Je n'avais pas un chalumeau (instrument à combustion) alors je devais mettre la crème brûlée dans le four pour un autre fois avec les paramètres « griller ».

CE QUE JE VEUX FAIRE DANS LE FUTUR

1. Je utiliserai plus de ingrédients pour faire plus de la crème brûlée parce qu'il n'y a pas assez (c'était trop bon)
2. Je ferai la « brûlée » avec un chalumeau.
3. J'ajouterai des fruits sur la crème brûlée pour plus de la saveur.





MERCI BEAUCOUP