

Crème brûlée caramel beurre salé.

Saviez-vous que la crème brûlée est une invention française qui remonte au XVIIe siècle. Au XVIIe siècle, on servait les plats à table en trois services. Le temps que les invités se servent de chacun des plats, ils avaient largement eu le temps de refroidir. Lors d'un repas que le petit Philippe d'Orléans, jeune frère de Louis XIV, passionné de cuisine, il se plaignit à son chef François Massialot que sa crème était trop froide. Le cuisinier eut alors l'idée d'appliquer un fer chaud sur le dessus de cette crème au sucre pour la réchauffer. Cette action eut comme résultat de brûler et caraméliser le sucre en surface sans réchauffer pour autant la crème au-dessous. Ce contraste chaud-froid plut tant à Philippe d'Orléans qu'il en redemanda. La crème brûlée était née...

Ingrédients :

Pour 10 personnes :

Pour la sauce :

- Beurre demi sel : 66.5 g
- Sucre en poudre : 333.5 g
- Crème liquide entière : 100 cl

Pour la crème :

- Sucre en poudre : 166.5 g
- Jaune d'œuf : 13.5 pièces
- Cassonade : 83.5 g

Préparation :

Pour la sauce : Dans une poêle ou une casserole à fond épais chaude, verser le sucre et le laisser caraméliser sans mélanger. Incliner le récipient pour que tout le sucre fonde bien et le laisser colorer jusqu'à obtention d'une jolie teinte rousse. A feu doux, incorporer alors le beurre. Une fois qu'il a fondu, ajouter la crème liquide et laisser tiédir un peu.

Pour la crème : Préchauffer le four à 120 °C (th. 4). Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre pour les blanchir. Verser doucement la sauce caramel chaude sur le mélange jaunes-sucre et mélanger énergiquement. Filtrer ensuite la préparation à l'aide d'une passoire fine afin d'éliminer la mousse en surface, puis la verser dans des ramequins plats.

Enfourner les crèmes pendant 40 min environ. La crème est cuite lorsque les bords sont "pris" mais le centre est encore tremblotant. Laisser ensuite refroidir, puis réserver au frais.

Finition et dressage : Quand les crèmes sont bien froides, les saupoudrer de cassonade puis les caraméliser au chalumeau. Servir aussitôt.

Elle peut être aromatisée de multiples façons : vanille, thé noir, sirop d'érable, pain d'épices, safran, café, fruits, tomate, foie gras, lavande.. et même flambée au Rhum, Limoncello ou Grand Marnier



Crème brûlée au caramel beurre salé



Crème brûlée à la vanille



Crème brûlée flambée