

# CRÈME BRÛLÉE

## au Kiri®

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min. / Cuisson : 35 min. / Repos : 3 heures

### INGRÉDIENTS



### PRÉPARATION

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux pour extraire les graines.
- 2 Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
- 3 Incorporer le **Kiri®** ramolli et bien mélanger. Faire préchauffer le four à 160°C.
- 4 Verser la crème dans les ramequins à crème brûlée et les faire cuire au bain-marie 30-35 minutes.
- 5 A la sortie du four, les laisser refroidir avant de les placer au réfrigérateur pendant 3 heures.
- 6 Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et faire caraméliser au chalumeau.



*La texture Kiri® s'adapte parfaitement aux préparations pour les desserts.*