



Crème brûlée - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

panna - vaniglia - uova

Ingredienti:

1 litro di panna fresca
9 tuorli d'uovo
150 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
zucchero di canna

Procedimento.

Preriscaldare il forno a 150°C. Tagliare il baccello di vaniglia a metà, nel senso della lunghezza, prelevare i semi con l'aiuto di un coltello e metterli da parte. Sbattere i tuorli e lo zucchero con una frusta fino a sbiancare il composto. Versare la panna e i semi di vaniglia in un pentolino e scaldare su fuoco dolce, al primo accenno di bollore togliere subito dal fuoco, filtrare il tutto con uno chinois e versare gradualmente e molto lentamente sui tuorli avendo cura di mescolare continuamente; questo passaggio è molto importante in quanto permette di temperare i tuorli evitando che si cuociano. Distribuire in 6-9 cocottine individuali, riempiendole per 3/4; sistemare le cocottes in una teglia abbastanza alta e riempire d'acqua (le cocottes devono essere immerse per metà). Infornare e cuocere per circa 1 ora e 15', la crema dev'essere ben ferma sui bordi e morbida al centro.

Lasciar raffreddare completamente, coprire ogni cocotte con pellicola e lasciare in frigo per almeno 3 ore. Al momento di servire, distribuire un cucchiaino raso di zucchero di canna su ogni dessert e caramellare con l'apposito attrezzo o con il grill del forno.

Note: è possibile alleggerire il dessert sostituendo 250 ml di panna con la stessa quantità di latte.



Dal blog [cilieginasullatorta](#).