

Crèmes

Dômes de crème brûlée façon loïc montel



3h05 30 min 50 min 1h45 443

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème brûlée

- 1 Préchauffer un four classique à 90°C (Th.3) ou à 80°C (Th.2-3) pour un four vapeur.
- 2 Fendre les gousses de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office puis les gratter pour récupérer les graines.
- 3 Verser la crème et le lait dans une casserole avec le gingembre en poudre, le sirop de gingembre, les gousses et les graines de vanille. Porter à ébullition.
- 4 Ôter ensuite du feu, filmer la casserole et laisser infuser pendant 15 minutes.
- 5 Mélanger vigoureusement les jaunes et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
- 6 Verser ensuite la crème dans le saladier d'œufs blanchis, bien fouetter.
- 7 Garder les gousses de vanille pour le dressage.
- 8 Répartir la préparation dans des moules en silicone en forme de demi-sphère. Enfourner pendant 35 à 40 minutes dans un four classique ou 20 à 25 minutes dans un four vapeur.
- 9 Ne pas hésiter à prendre des moules de taille différente pour un rendu plus original.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la
crème brûlée

4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
25 cl **Lait entier**
2 **Gousse(s) de vanille**
5 g **Gingembre en poudre**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
75 g **Sucre semoule**
0.5 c. à café **Sirop de gingembre**

Ingrédients pour le
caramel

100 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la
caramélisation

40 g **Sucre roux**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

- 10 Sortir les moules du four. Les laisser tiédir puis les entreposer au congélateur pendant 1 heure afin qu'ils conservent plus facilement leur forme sphérique.
- 11 Cette étape permettra également de faciliter la caramélisation.

Ingrédients pour le dressage

20 g **Noisette(s) grillée(s)**

Étape 2

Préparation du caramel au beurre salé

- 1 Faire chauffer le sucre dans une casserole, le laisser se dissoudre sur feu moyen sans y toucher.
- 2 Lorsque le sucre est liquide et commence à se colorer, remuer afin d'uniformiser la cuisson.
- 3 Lorsqu'il est bien ambré, le retirer du feu et ajouter la crème liquide.
- 4 Bien faire attention aux éclaboussures pendant cette opération.
- 5 Remettre sur le feu, mélanger jusqu'à ce que le caramel soit lisse.
- 6 Ajouter le beurre pommade hors du feu, mélanger puis réserver.
- 7 Si de petits cristaux se forment, laisser chauffer le mélange tout en continuant à remuer jusqu'à ce qu'ils aient disparu.

Étape 3

Caramélisation des crèmes brûlées

- 1 Sortir les crèmes brûlées du réfrigérateur, les démouler et les laisser décongeler.
- 2 Verser du sucre roux et du sucre vanillé dans un bol et mélanger à l'aide d'une fourchette pour un rendu homogène.
- 3 Rouler les crèmes dans le mélange sucre roux et sucre vanillé.
- 4 Faire caraméliser les crèmes à l'aide d'un chalumeau puis les dresser sur des assiettes.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer des noisettes dans une poêle chaude, les faire caraméliser pendant quelques minutes.
- 2 Décorer les assiettes avec des traits de caramel et des noisettes caramélisées.
- 3 Tailler de fins copeaux de gousses de vanille, en décorer les assiettes. Servir aussitôt.