

LES RECETTES PAS À PAS

PAR LES CHEFS EXTRAORDINAIRES



**LA CRÈME BRÛLÉE AU
BISCUIT ROSE DE JUSTINE**

POUR 4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

10CL DE LAIT



30CL DE CRÈME LIQUIDE



50G DE SUCRE



DE LA CASSONADE



25G DE BISCUIT ROSE DE REIMS



4 OEUFS



USTENSILES

1 CASSEROLE



2 SALADIERS



1 FOUET



4 RAMEQUINS



DES GANTS



1 VERRE DOSEUR



**NE PAS
OUBLIER !**

LORSQUE JE CUISINE, JE PENSE TOUJOURS À ...

- 1** ME LAVER LES MAINS AVANT DE COMMENCER ET ENTRE CHAQUE ÉTAPE



- 2** RANGER ET NETTOYER MON PLAN DE TRAVAIL AU FUR ET À MESURE DE LA RECETTE



- 3** LAVER MES FRUITS ET LÉGUMES AVANT DE LES CUISINER



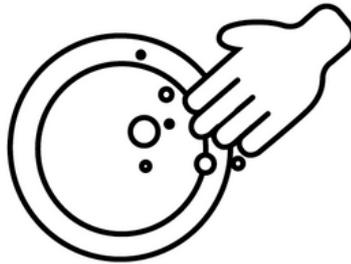
4

POSITIONNER MES MAINS EN
SÉCURITÉ QUAND JE COUPE UN
PRODUIT



5

FAIRE LA VAISSELLE À LA FIN
DE LA RECETTE



6

RANGER TOUS LES INGRÉDIENTS
DANS LES PLACARDS ET LE FRIGO
QUAND J'AI TERMINÉ



PRÉPARATION DE LA CRÈME

1

METTRE LA CASSEROLE À
CHAUFFER SUR FEU DOUX



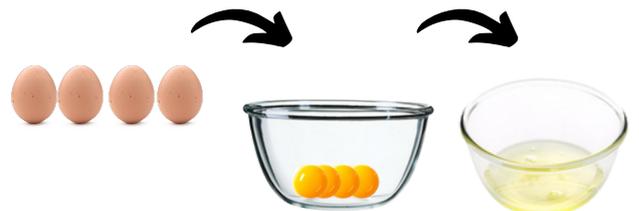
2

AJOUTER LE LAIT ET LA CRÈME



3

CASSER LES 4 OEUFS, EN
SÉPARANT LE BLANC DES
JAUNES



4

AJOUTER LE SUCRE AVEC LES
JAUNES D'OEUF



5 BIEN MÉLANGER AVEC LE FOUET
JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE
BLANCHISSE



6 AJOUTER LA POUDRE DE
BISCUIT ROSE



7 BIEN MÉLANGER AVEC LE FOUET

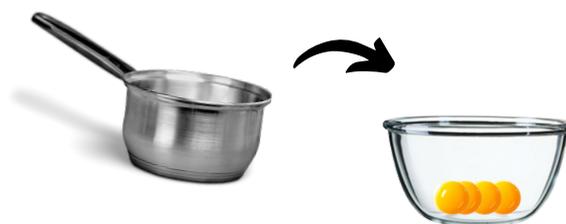


8 COUPER LE FEU SOUS LA
CASSEROLE



9

VERSER LE LAIT ET LA CRÈME
SUR LES OEUFS



10

BIEN MÉLANGER AVEC LE FOUET



LA CUISSON

1

VERSER LA PRÉPARATION DANS
UN VERRE DOSEUR



2

VERSER LA PRÉPARATION DANS
LES RAMEQUINS



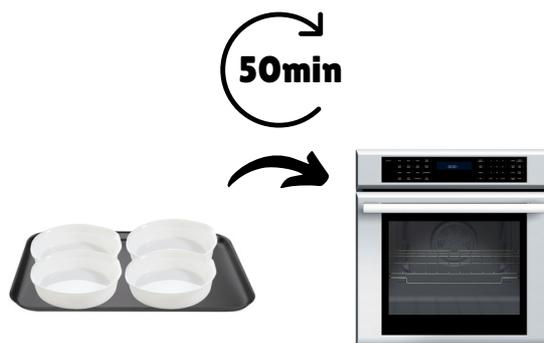
3

PLACER LES RAMEQUINS SUR
UNE PLAQUE DE CUISSON



4

METTRE LA PLAQUE DE
CUISSON AU FOUR PENDANT 50
MINNUTES À 100°



5

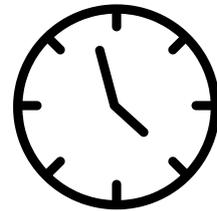
AU BOUT DE 50 MINNUTES,
SORTIR LA PLAQUE DU FOUR
AVEC DES GANTS

ATTENTION C'EST CHAUD !



6

ATTENDRE QUE LES CRÈMES
BRULÉES REFFROIDISSENT



LA DRESSAGE

1

VERSER UN PEU DE
CASSONNADE DANS CHAQUE
RAMEQUIN



2

TOURNER CHAQUE RAMEQUIN
POUR BIEN RÉPARTIR LA
CASSONNADE



3

AVEC LE CHALUMEAU, BRULER
TOUT DOUCEMENT LA SURFACE
DES CRÈMES BRULÉES JUSQU'À CE
QU'ELLES SOIENT BIEN
CARAMÉLISÉES

ATTENTION !
L'UTILISATION DU CHALUMEAU
EST RISQUÉE. VOUS POUVEZ AUSSI
METTRE LES CRÈME BRULÉES AU
FOUR EN MODE GRIL PENDANT
QUELQUES MINUTES SI VOUS NE
VOULEZ PAS UTILISER UN
CHALUMEAU



C'EST PRÊT !



BON APPÉTIT

RANGEMENT ET VAISSELLE

JE RANGE ET NETTOIE MON PLAN
DE TRAVAIL



JE RANGE TOUS LES INGRÉDIENTS
DANS LES PLACARDS ET LE FRIGO



JE FAIS LA VAISSELLE



BON APPÉTIT !