

LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-brulee-vanille/>

La crème brûlée de Pierre Hermé, à la saveur et texture parfaites

Chef : Pierre Hermé

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 50 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crème Brûlée, Dessert À L'Assiette, Dessert

Ingrédients

Pour 8 ramequins de 10 cm de diamètre ou 12 ramequins de 8 cm de diamètre

5 Gousses de Vanille

500 grammes de Lait 48 Centilitres/480 Millilitres

500 grammes de Crème Liquide Entière 45,45 Centilitres/454,55 Millilitres

9 Jaunes d'Oeuf 180 grammes

180 grammes de Sucre

*Caramélisation

100 grammes de Sucre Cassonade

Double : Pour 16 ramequins de 10 cm de diamètre ou 25 ramequins de 8 cm de diamètre

10 Gousses de Vanille

1 kilogramme de Lait 96 Centilitres/960 Millilitres

1 kilogramme de Crème Liquide Entière 90,91 Centilitres/909,09 Millilitres

18 Jaunes d'Oeuf 360 grammes

360 grammes de Sucre

*Caramélisation

200 grammes de Sucre Cassonade

Pour 6 ramequins de 10 cm de diamètre ou 9 ramequins de 8 cm de diamètre

3,7 Gousses de Vanille

375 grammes de Lait 36 Centilitres/360 Millilitres

375 grammes de Crème Liquide Entière 34,09 Centilitres/340,91 Millilitres

6,7 Jaunes d'Oeuf 134 grammes

LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE PIERRE HERMÉ

135 grammes de Sucre

*Caramélisation

75 grammes de Sucre Cassonade

Moitié : Pour 4 ramequins de 10 cm de diamètre ou 6 ramequins de 8 cm de diamètre

2,5 Gousses de Vanille

250 grammes de Lait 24 Centilitres/240 Millilitres

250 grammes de Crème Liquide Entière 22,73 Centilitres/227,27 Millilitres

4,5 Jaunes d'Oeuf 90 grammes

90 grammes de Sucre

*Caramélisation

50 grammes de Sucre Cassonade

Instructions

1. Gratter les graines des Gousses de Vanille (5)
2. Dans une casserole, verser le Lait (500 g ou 48 Centilitres/480 Millilitres), la Crème Liquide Entière (500 g ou 45,45 Centilitres/454,55 Millilitres) et les graines des Gousses de Vanille (5), avec les gousses qui vont continuer à infuser
3. Je connais la tentation d'utiliser de l'extrait de vanille au lieu de Gousses de Vanille, mais vous n'aurez plus du tout le même résultat ! Regardez ces centaines de petites graines de vanille : elles feront toute la différence pour une saveur puissante de vanille !
4. La seule alternative que je recommande (si vous ne trouvez pas de gousses) est la pâte de vanille qui contient les graines (l'extrait de vanille n'en contient pas)
5. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
6. Cuire à la casserole à feu moyen
7. Afin d'éviter que le liquide ne brûle au fond de la casserole, vanner sans cesse à l'aide d'une maryse
8. Attendre l'ébullition
9. Hermé nous dit de retirer du feu, et d'attendre 30 minutes afin de faire infuser
10. Hermé ne le mentionne pas, mais j'aime couvrir la casserole avec du film alimentaire étirable, car on apprend en école de pâtisserie que l'humidité contient des gouttes pleines de saveur : il faut éviter qu'elles ne s'échappent !
11. Les Jaunes d'Oeuf doivent être très frais
12. Attention à ne pas laisser de blancs d'oeuf !!
13. Pendant ce temps, blanchir les Jaunes d'Oeuf (9) et le Sucre (180 g) au fouet à main
14. Après 30 minutes, retirer les gousses grattées et les presser avec un ongle afin de retirer les graines
15. Verser le liquide tiède sur le bol avec les Jaunes d'Oeuf (9) et le Sucre (180 g)
16. Remuer au fouet à main

LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE PIERRE HERMÉ

17. Le meilleur moyen de verser dans les pots en terre, c'est d'utiliser un pichet avec bec verseur
18. Utiliser des pots en terre si possible. On en trouve facilement, et à tous les prix (Sinon, utiliser des ramequins)
19. Verser directement : pas besoin de chemiser ou de huiler les pots
20. Placer les ramequins sur une plaque...
21. Et on passe en cuisson...

Cuisson

22. Enfourner dans un four préchauffé à 150 C (Thermostat 5) (Dans la recette, Hermé mentionne 100 C (Thermostat 3) mais je recommande de cuire à une température plus élevée)
23. Pendant la cuisson, vérifier : en secouant les bols, le centre doit être très légèrement tremblotant
24. Ici sur la photo, la crème paraît encore liquide
25. On doit donc continuer de cuire
26. On vérifie encore...
27. Ici sur la photo, la crème a figé, seul le centre est encore un peu tremblotant...
28. C'est le moment de retirer... (Avec mon four, le temps nécessaire est de 50 minutes à une heure : à vous d'ajuster)

Refroidissement

29. Laisser refroidir à température ambiante
30. Puis placer au frais pendant au moins 2 heures, idéalement toute une nuit...
31. Puis placer au frais pendant au moins 2 heures, idéalement toute une nuit...

Au moment de servir

32. Sortir juste au moment de servir...

Caraméliser

33. Pour caraméliser la crème on a besoin d'un chalumeau (parfois appelé 'torche') : cela donne de meilleurs résultats que la vieille méthode du fer chaud
34. Saupoudrer de Sucre Cassonade
35. Caraméliser avec le chalumeau (parfois appelé 'torche')
36. Le sucre caramélise
37. A déguster aussitôt !

Pour une saveur au top, rappelez vous :

- d'utiliser des gousses de vanille ou de la pâte de vanille, et PAS d'extrait de vanille
- d'utiliser une crème épaisse de qualité, 35% minimum
- d'utiliser des jaunes d'oeufs, avec des oeufs frais et si possible BIO !
- Attention à la cuisson : ne pas surcuire. La crème doit être figée, mais le centre encore légèrement tremblotant

Suggestions d'améliorations

Des suggestions à tester la prochaine fois...

- Une suggestion serait d'utiliser du Sucre Vanillé au lieu de Sucre Semoule

LA CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE PIERRE HERMÉ