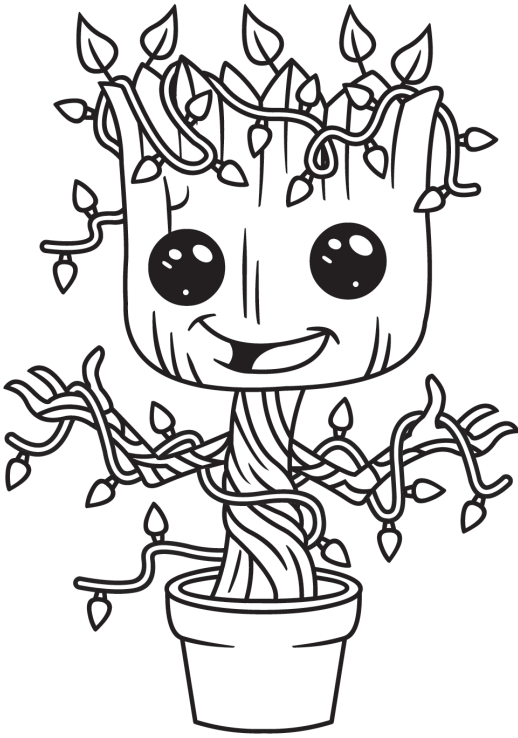


L'atelier MJC N°12

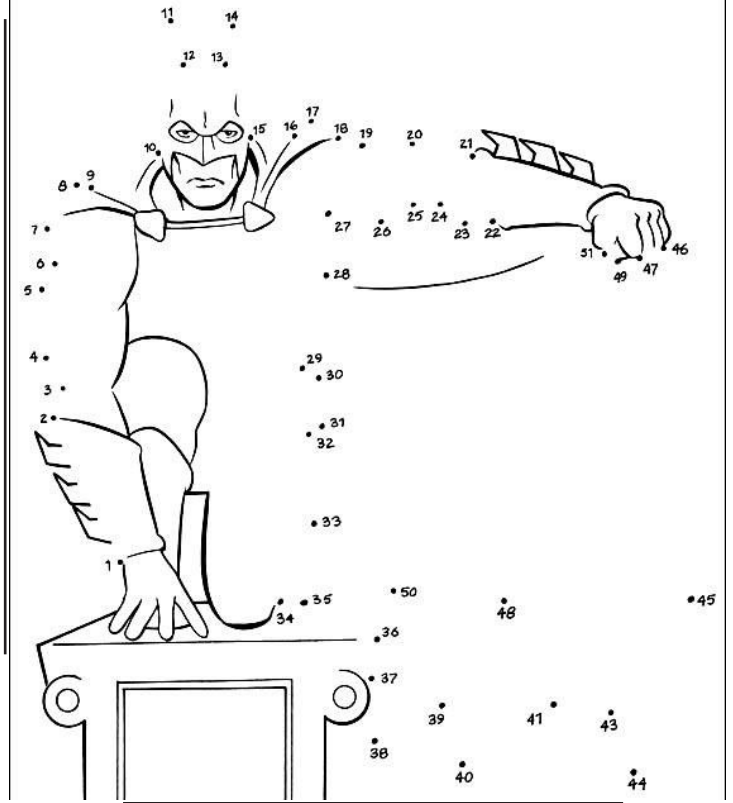
Coloriage du jour 1



Coloriage du jour 2



Jeu du jour



La recette du jour : crème brûlée



Ingrédients pour 2 pers. :

30 gr de sucre • 3 jaunes d'œufs • 250 ml de crème liquide entière • 1 gousse de vanille • 50 gr de sucre roux

Préparation :

Préchauffe ton four à 160°. Gratte la gousse de vanille pour récupérer les graines. Dans une casserole, verse la crème, les graines et la gousse de vanille et porte le tout à ébullition.

Dans un bol, verse le sucre et les jaunes et fouette le tout. Versez la crème bouillante (en prenant soin d'enlever la gousse) sur la préparation précédente et mélange de nouveau.

Verse le tout dans des ramequins. Place les ramequins dans un plat contenant un petit fond d'eau afin de faire une cuisson bain marie.

Enfourne pendant 25 minutes. À la sortie du four, laisse-les refroidir, et place-les au frais pendant 4h.

Ensuite, saupoudre-les avec le sucre roux

Passé un coup de chalumeau pour caraméliser le tout.