

# À vos papilles

Copyright ©  
Vente et distribution commerciale interdites  
L'utilisation non autorisée est prohibée. Les personnes à qui ces pages peuvent être utiles peuvent télécharger, afficher, visualiser et imprimer une copie pour leur usage personnel

## La crème de la crème!



### Baronne Pauline Sauternes 2007

Une sortie de repas couronnée de noblesse, ce sera. La crème brûlée, un classique revisité sous diverses formes, n'est pas aussi périlleux à réaliser qu'il ne le semble. Armez-vous de vos outils de cuisine et de patience, suivez la recette ci-contre et savourez ce dessert avec Baronne Pauline, un vin blanc fruité mais goûteux, simplement parfait pour accompagner ce dessert.

Robe de teinte jaune doré plutôt intense. Nez délicat d'où émanent des notes d'abricot et de bergamote. S'y retrouvent aussi des parfums de miel. Prenez plaisir à savourer ce blanc doux exprimant une agréable fraîcheur. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de melon miel. Il révèle une texture onctueuse qui précède une finale assez persistante.

Source : SAQ, 6 septembre 2012. Accessible au : <http://www.saq.com/>



## Crème brûlée à la vanille et à l'orange

### Ingrédients

- 5 jaunes d'œufs
- 35 cl de crème liquide à 30 % de matière grasse
- 12 cl de lait
- 70 g de cassonade
- 1 gousse de vanille
- Pour le caramel : environ 60 g de sucre blanc
- 2 c. à table de zeste d'orange

### Préparation

1. Mélanger les jaunes d'œufs et la cassonade à l'aide d'un fouet.
2. Verser le lait dans une casserole.
3. Ouvrir la gousse de vanille et la gratter (à l'aide d'une pointe de couteau) pour en extraire les grains. Les ajouter au lait et faire chauffer le tout.
4. Verser le mélange bien chaud sur les jaunes d'œufs

et fouetter énergiquement. Ajouter la crème et fouetter encore.

5. Laisser refroidir le mélange et réserver au frais une heure.
6. Au bout d'une heure, préchauffer le four à 120 °C (250 °F) en versant de l'eau dans le lèche-frite du four.
7. Verser la préparation dans des plats à crèmes brûlées ou des ramequins et enfourner pendant une heure, au bain-Marie.
8. Au bout d'une heure, éteindre le four et laisser les crèmes y reposer environ 10 minutes. Les sortir du four et laisser refroidir. Mettre au frais.
9. Au moment de servir, saupoudrer le sucre blanc sur les desserts et les colorer à l'aide d'un chalumeau ou d'un fer à crèmes brûlées ou sous le grill du four.

Donne 5 portions.

Recette inspirée du site : [www.750g.com](http://www.750g.com)