

クレーム・ブリュレ

(直径10cmの耐熱平皿2個分)

卵黄 1個分

グラニュー糖 20g

牛乳 45ml

生クリーム 80ml

バニラオイル 少々

【キャラメリゼ】

グラニュー糖 25g

1. ボウルに卵黄、グラニュー糖、牛乳、生クリーム、バニラオイルを入れて、泡立てないように混ぜる
2. 耐熱の平たい皿に茶こしでこしながら高さ1cmまで流し入れる
3. 110℃に予熱したオーブンで20分焼く
4. 粗熱を取り、冷蔵庫でしっかり冷やす
5. 表面にグラニュー糖をまんべんなく振り、トーチバーナーで砂糖を焦がしてキャラメル状にする