



ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE
DUCCASSE & THURIÉ
Recette élaborée
par l'École nationale
supérieure de la
pâtisserie

INGRÉDIENTS

Alcool de Verveine Artisanale 77°	45 g
Lait entier	180 g
Crème	750 g
Jaunes d'œuf	240 g
Sucre	200 g
Gousse de vanille	1

Crème brûlée à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

- Mélanger 240g de jaunes d'œufs, 200g de sucre, 45g d'alcool de Verveine Artisanale et une gousse de vanille grattée.
- Ajouter 180g de lait et 750g de crème progressivement sur le précédent mélange.
- Passer au chinois et verser dans 10 moules individuels en porcelaine.
- Mettre au four à 85/90°C pendant 45 à 50 minutes.
- Laisser refroidir les crèmes brûlées.
- Avant de servir, verser un peu de cassonade sur le dessus et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.