

CRÈMES AU CARAMEL

Décembre 2003 (Actualisé en mai 2020)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 40 g de cassonade
- ★ 40 g de sucre en poudre
- ★ 6 œufs
- ★ 15 morceaux de sucre N°3
- ★ 1 gousse de vanille

Ustensiles : 3 Casseroles, Saladier, 4 ramequins, Grand plat, Fouet

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (soit 0,98 € par personne)



Recette :

Dans une petite casserole placer les morceaux de sucre et deux cuillères à soupe d'eau et chauffer à feu vif jusqu'à obtenir un caramel blond (Ne pas laisser trop brunir sinon le caramel devient amer). Verser ce caramel dans les ramequins en les faisant tourner afin que le fond et les bords en soient uniformément nappés. Mettre au réfrigérateur. Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille fendue dans la longueur et porter à ébullition. Arrêter le feu, ajouter les sucres en poudre en mélangeant, couvrir et laisser reposer 5 minutes. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) pendant 10 minutes. Porter à ébullition une grosse casserole d'eau, et maintenir à frémissement.

Dans un saladier casser 4 œufs et ajouter les jaunes des 2 autres, battre au fouet. Retirer la gousse de vanille du lait et verser celui-ci progressivement sur les œufs battus en remuant. Transvaser cette préparation dans les ramequins caramélisés.

Dans un grand plat en terre cuite verser l'eau chaude, y déposer les ramequins et enfourner ce bain marie pour 40 minutes. La crème ne doit bouillir à aucun moment.

Boisson :

Un Sainte-Croix-du-Mont servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.