

Crème caramel



Pour 8 personnes

 15 minutes

 15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

1 l de lait

3 œufs entier

3 jaunes d'œuf

200 g de sucre + 20 morceaux

1 gousse de vanille

1 cuillère à café de sucre vanillé
ou 1 sachet

1 - Inciser la gousse de vanille et la mettre dans le lait. Porter le lait à ébullition.

2 - Dans un saladier mettre les trois œufs, les trois jaunes et le sucre, fouetter et faire blanchir la préparation.

3 - Une fois le lait chaud, ajouter-le en prenant soin de ne pas cuire les œufs ; ôter la gousse de vanille.

4 - Dans une casserole à fond épais faire caraméliser les morceaux de sucre avec un fond d'eau, lorsque le caramel est fait, en chemiser un moule.

5 - Verser l'appareil dans le moule caramélisé et enfourner au bain-marie à 180°C pour 45 mn environ.

6 - Idéalement le dessus doit rester brillant (miroir) et non coloré. Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur.

Déguster très frais.