



Crème renversée au caramel

Ingredients

Caramel

160g de sucre

40g d'eau

Crème aux oeufs

750g de lait

1 gousse de vanille

160g de sucre

6 oeufs

Caramel

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtenir un beau caramel de couleur ambré
Verser dans le moule et laisser durcir

Crème aux oeufs

Verser le lait dans une casserole
Couper la gousse de vanille en 2 et l'ajouter dans le lait (graines et gousse)
Faire chauffer à feu moyen pour que la vanille ait le temps d'aromatiser le lait
Pendant ce temps fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse
Verser le lait chaud dessus (enlever la gousse au préalable) et mélanger
Verser la préparation dans le moule, sur le caramel durci
Enfourner au bain marie pendant environ 50 minutes, dans un four préchauffer à 170°C

Laisser refroidir avant de démouler

ASTUCE

La cuisson divisée par 2 ?? Mais oui c'est possible ! avec le cook&o
>

Mettre un fond d'eau dans le cook&o

Poser le moule dans le panier vapeur

Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes et laisser reposer 5 ` 10 minutes avant d'ouvrir le couvercle
width:23px" title="wink" >