Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème renversée au caramel

Ingrédients

Préparation

Préparer un caramel avec le sucre en morceaux. Le verser dans les ramequins en veillant à ce que les parois soient couvertes.
Battre les oeufs ensemble dans un grand bol.
Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux.
Lorsque le lait bout couper le feu, retirer la gousse de vanille et y dissoudre le sucre en poudre.
Verser le lait sur les oeufs en fouettant vigoureusement. Verser le liquide dans les ramequins et les disposer dans un bain marie (pouvant aller au four).
Amener le bain marie à ébullition et prolonger la cuisson au four pendant 20'.
La crème est cuite lorsque la lame d'un couteau ressort sèche de la crème.

Commentaires

100 gr sucre en morceaux 2 oeufs entier 2 jaunes d'oeufs

Notes :