



Crèmes

Crème caramel façon "grand mère"



2h50 **10 min** **40 min** **2h** **206**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Caramel

90 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Eau**

Crème

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Gousse(s) de vanille**
50 cl **Lait demi-écrémé**
60 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation de la crème

- 1 Mettre à feu moyen une casserole contenant le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Porter à ébullition sans laisser bouillir puis laisser complètement refroidir.
- 2 Mettre les oeufs et les jaunes dans le bol d'un batteur et battre le tout à petite vitesse jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.
- 3 Retirer la vanille du lait sucré puis verser petit à petit sur les oeufs et battre le tout à petite vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Mettre à feu moyen une casserole contenant le sucre et l'eau. Laisser sur le feu jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.
- 2 Verser le caramel dans des ramequins.

Étape 3

Cuisson

- 1 Ajouter la crème dans les ramequins caramélisés.
- 2 Poser les ramequins dans un grand plat creux allant au four. Verser de l'eau dans le plat jusqu'à ce qu'elle arrive à mi-hauteur des ramequins.
- 3 La cuisson au bain-marie est une cuisson douce qui évite que la crème ne brûle.
- 4 Enfourner ensuite dans un four préchauffé à 160°C(Th.5-6) pendant une quarantaine de minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser refroidir au frais pendant au moins deux heures.
- 2 Quand les crèmes sont bien froides, décoller les bords avec un petit couteau à lame plate.
- 3 Retourner et démouler dans une assiette.