



Crèmes

Crème renversée aux fraises et à la vanille



1h10 20 min 40 min 10 min 312

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Crème renversée

50 cl **Lait demi-écrémé**
70 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Gousse(s) de vanille**
150 g **Fraise**

Caramel

100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre dans une casserole et faire cuire à feu doux.
- 2 Lorsque le caramel prend une couleur ambrée foncée, stopper la cuisson en trempant le fond de la casserole quelques secondes dans l'eau froide.
- 3 Verser le caramel dans le fond des ramequins en chemisant correctement le fond et les parois.
- 4 Si le fond et les parois ne sont pas bien nappés de caramel, la crème renversée risque de mal se démouler.

Étape 2

Préparation de la crème renversée aux fraises

- 1 Extraire les graines de la vanille.
- 2 Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la vanille et stopper la cuisson avant l'ébullition.
- 3 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 4 Verser le lait sur le mélange oeufs-sucre tout en continuant de mélanger avec le fouet.
- 5 Reverser dans la casserole et faire chauffer quelques minutes sans atteindre l'ébullition.

- 6** Passer l'appareil au chinois.
- 7** Equeuter et couper les fraises en petits morceaux.
- 8** Les mélanger à la préparation.
- 9** Verser la crème dans les ramequins
- 10** Faire cuire 40 minutes au four à 150°C (Th.5).
- 11** Laisser refroidir les crèmes puis les démouler.