



# Crèmes

# Crème renversée aux fraises et à la vanille



#### 1h10 20 min 40 min 10 min 312

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

**REPOS** 

**CALORIES** 

### Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre dans une casserole et faire cuire à feu
- 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.

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 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.
- Blanchir les oeufs avec le sucre.
- Verser le lait sur le mélange oeufs-sucre tout en continuant de mélanger avec le fouet.
- 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.