

*Crèmes*

# Crème renversée au caramel



**2h40** **30 min** **40 min** **1h30** **291**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la crème renversée

1 litre(s) **Lait demi-écramé**  
6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
200 g **Sucre semoule**  
1 **Gousse(s) de vanille**

### Ingrédients pour le caramel

125 g **Sucre semoule**  
5 goutte(s) **Citron(s)**  
1 **Eau**

## Étape 1

### Préparation de la crème renversée

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office et récupérer les graines.
- 2 Faire chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille et les graines.
- 3 Verser les 3/4 du sucre dans une cul de poule avec les œufs entiers et les jaunes puis blanchir à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser le sucre restant dans le lait à ébullition, mélanger à l'aide d'un fouet puis faire cuire jusqu'à nouvelle ébullition.
- 5 Verser ensuite le lait sur les œufs blanchis tout en remuant.
- 6 Bien mélanger puis passer la préparation dans un chinois au-dessus d'un saladier.
- 7 Cette action permet d'éliminer l'écume, la vanille et les particules d'œufs coagulées.

## Étape 2

### Préparation du caramel

- 1 Faire chauffer le sucre, le citron et un peu d'eau dans

une casserole jusqu'à obtention d'un caramel.

- 2 Masquer le fond des moules avec le caramel à l'aide d'un pinceau.

### Étape 3

#### Cuisson des crèmes renversées

- 1 Préchauffer un four à 110°C (Th.3/4).
- 2 Verser la crème renversée dans les moules, les déposer dans un bain-marie, sur une plaque de four tapissée d'eau.
- 3 Cuire au four pendant 35 à 40 minutes.
- 4 Pour des petits moules, cuire 20 à 25 minutes.
- 5 Sortir du four et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h30.
- 6 Refroidir 45mn seulement pour des petits moules.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Démouler les crèmes sur assiette et servir.