



Crèmes

# Crème renversée aux amandes



**55 min** **10 min** **45 min**      **0**      **556**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

## Étape 1

### Préparation du caramel

- 1 Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau.
- 2 Dès que le caramel prend une couleur rousse, retirer du feu puis verser immédiatement dans des ramequins. Réserver.

## Étape 2

### Préparation de la crème renversée

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Dans un grand saladier, battre les œufs et le sucre semoule.
- 3 Prélever les zeste du citron à l'aide d'un zesteur et les ajouter au mélange œufs-sucre.
- 4 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 5 Verser le lait bouillant sur les œufs et le sucre tout en fouettant.
- 6 Incorporer la poudre d'amandes.
- 7 Couler ensuite la préparation dans les ramequins à l'aide d'une maryse.
- 8 Disposer les ramequins dans un plat assez profond et

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le caramel

60 g **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Eau**

### Ingrédients pour la crème renversée aux amandes

100 g **Amande(s) en  
poudre**  
200 g **Sucre semoule**  
50 cl **Lait demi-écrémé**  
4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Citron(s)**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Amande(s) effilée(s)**

verser de l'eau jusqu'aux 3/4 de hauteur des ramequins.

- 9 Faire cuire au bain-marie au four pendant 45 à 50 minutes environ.
- 10 Sortir ensuite les ramequins du four et laisser refroidir puis réserver au frais.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Faire griller une poignée d'amandes effilées dans une poêle.
- 2 Au moment de servir, retourner les crèmes sur des assiettes et laisser le caramel s'écouler.
- 3 Décorer les crèmes avec des amandes effilées grillées puis servir.