



CRÈME AUX ŒUFS

- 4 PERS.

MÉTHODE

Préparer le caramel.

Au micro-onde :

Dans le plat de service choisi (4 ramequins individuels ou 1 moule à manqué) :

Imbiber le sucre d'eau et de quelques gouttes de citron (si ramequins : dans chaque ramequin mettre 15g de sucre, 1 c à s d'eau et quelques gouttes de jus de citron)

Faire chauffer en remuant (sans ustensile) toutes les 10 secondes jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.

Veillez à bien répartir le caramel dans le ramequin.

A la casserole :

Imbiber les 60g de sucre de 6 c à soupe d'eau et de quelques gouttes de jus de citron

Porter à ébullition dans une casserole

Remuer doucement sans ustensile

Retirer de la source de chaleur un peu avant la coloration souhaitée

Verser immédiatement dans vos ramequins ou votre moule à manqué

Mettre à chauffer ensemble le lait et le sucre vanillé.

Pendant ce temps, battre les œufs dans un grand saladier avec le sucre. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu (environ 5 minutes).

Quand le lait est chaud, le verser sur la préparation aux œufs et bien remuer.

Verser la préparation aux œufs dans les ramequins ou le moule.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Faire cuire environ 30 minutes au bain-marie dans le four (pour faire cuire au bain-marie, on utilise un lèche-frites ou un grand plat rempli d'eau, et au dépose le moule au centre).

A la fin de la cuisson, la crème doit être dorée.

INGRÉDIENTS

- 150g de sucre pour la crème
- 60g de sucre pour le caramel
- Quelques gouttes de citron pour le caramel
- ½ sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- ½ L de lait
- Sucre et eau pour le caramel

USTENSILES

- 1 moule à manqué ou 4 ramequins
- 1 casserole
- 1 spatule
- 1 saladier, 1 fouet
- Pour la cuisson au bain marie : 1 grand plat ou 1 lèche frite

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 35 minutes