

Crème renversée vite faite

Une crème maison qui régale petits et grands !

Portions : 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

1l de lait

150 g de sucre en poudre

6 oeufs entiers

1 gousse de vanille

15 morceaux de sucre pour le caramel

1 moules à brioche ou des ramequins individuels



Préparer le caramel dans une petite casserole et le verser dans le moule.

Faire bouillir le lait après y avoir ajouté le sucre vanillé et le sucre.

Battre les oeufs en omelette, y verser le lait doucement.

Ecumer (retirer les petites bulles en surface)

Verser le mélange ainsi obtenu dans le moule.

Cuisson au four au bain marie : placer le moule dans un récipient plus grand que lui rempli d'eau. Faire cuire à thermostat 4-5 (130 à 150°C). Pour vérifier la cuisson : toucher le centre du bout du doigt. Il doit présenter une certaine résistance.

Servir froid.

Renverser.