

Crème caramel (François Perret)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 165g de sucre semoule
- 17g d'eau chaude
- 147g d'œufs (environ 3)
- 25g de jaunes d'œufs (1 gros ou 2 petits)
- 33g de sucre semoule
- 533g de lait entier

Préparation

1. sont les mêmes que dans n'importe quelle recette de crème caramel : des œufs, du lait, du sucre.
2. Vous pouvez y ajoutez de la vanille si vous le souhaitez, mais ce n'est pas nécessaire, elles sont délicieuses nature aussi.
3. Prévoyez simplement un peu d'avance pour que les crèmes aient le temps de refroidir avant de les déguster, sinon il ne faut que quelques minutes de préparation pour ce joli dessert.
4. Laissez cristalliser.
5. Fouettez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre.
6. Faites chauffer la moitié du lait, puis versez-le en fouettant toujours sur les œufs.
7. Ajoutez ensuite le reste du lait froid, puis versez la crème dans les moules sur le caramel.
8. Pour la cuisson, je n'ai pas suivi les indications du livre parce que je n'avais pas de film alimentaire compatible avec un passage au four ; si vous en avez, voilà la marche à suivre (pour des moules individuels contenant de crème) : mettez les pots recouverts de film alimentaire dans un grand plat, versez de l'eau frémissante dans le plat puis enfournez dans le four préchauffé à 90°C pendant 22 minutes.
9. Retirez le film dès la sortie du four.
10. Si comme moi, vous n'avez pas de film qui va au four, préchauffez le four à 130°C, mettez les pots de crème dans le plat avec de l'eau frémissante et enfournez pour environ 30 à 40 minutes (à la fin de la cuisson, la lame d'un couteau plantée dans la crème doit ressortir propre).
11. Enlevez les pots du bain-marie, laissez-les refroidir puis mettez-les au frais jusqu'à ce que les crèmes soient bien fraîches.
12. Ensuite, 2 options : mangez directement dans les pots, ou démoulez-les, dans tous les cas régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com