

Crème renversée

« vite fait »

Pour 6 personnes :

$\frac{1}{2}$ litre de lait

75 g de sucre en poudre

3 œufs

2 sachets de sucre vanillé

4 à 5 CS de caramel liquide



- Verser le caramel dans le moule et en tapisser le fond.
- Faire bouillir le lait après y avoir ajouté le sucre vanillé et le sucre et bien mélanger.
- Battre les œufs en omelette et y verser le lait doucement. Verser le mélange obtenu dans le moule.
- Placer le moule dans un plat plus grand et le remplir d'eau. Cuire la crème au bain-marie, à 150°C (four préchauffé), pendant 1 heure.
Pour savoir si c'est cuit, toucher le centre du moule. La crème doit être ferme, mais souple sous le doigt.
- Laisser refroidir et placer au frais jusqu'au service.

CABZ
YPODS