



CREME CAMEL

Le caramel :

30 dés de sucre – 10cl d'eau –

Mettre dans une petite casserole pour obtenir un caramel blond.

Verser dans le fond du moule (moule à soufflé par exemple).

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

La crème :

1/2l de lait frais entier – 2càc de sucre vanillé – 150g de sucre

semoule – 3 oeufs entiers – 3 jaunes d'oeufs – 1 pincée de sel –

Mettre dans une casserole tous les ingrédients. Chauffer tout en remuant avec une cuillère en bois 5 minutes. Verser dans le moule.

Cuire au bain-marie chaud 35 minutes.

Laisser refroidir, démouler.

***Conseil : ne jamais entreposer au réfrigérateur. Garder à température ambiante jusqu'au moment de la dégustation.**