



Cuisine et  
dépendances

## Crème caramel au beurre salé



*Préparant souvent des entremets maison, j'ai eu envie de changer un peu des habituels parfums vanille et chocolat ; j'ai alors profité d'un pot entamé de caramel au beurre salé pour tenter une crème toute simple. Le résultat final est très satisfaisant : sucré mais pas trop, on sent bien le goût du caramel salé.*

### Ingrédients (pour 4 ramequins) :

- 500 ml de lait
- 20 g de maïzena
- 2 œufs
- 80 g de crème caramel au beurre salé

### Préparation :

Dans une casserole, faire chauffer le lait.

Fouetter l'œuf et la maïzena. Ajouter le lait chaud et mélanger. Reporter le tout sur feu doux et faire épaissir sans cesser de tourner. Laisser frémir une minute et couper le feu. Ajouter la crème au

caramel.

Verser dans des ramequins et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

Servir bien frais.

Le 05 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/05/index.html>