

Crème caramel d'après Christophe Felder

Pour 8 personnes (personnellement j'ai pu faire 12 ramequins en aluminium) :

- 250 g de sucre semoule (pour le caramel)
- 6 œufs entiers
- 4 jaunes d'œufs
- 170 g de sucre semoule
- 1,5 gousse de vanille (juste de la poudre pour moi)
- 1 L de lait entier

Préparez tout d'abord le caramel. Versez la moitié du sucre dans une casserole à fond épais et faites le fondre sur feu moyen en remuant doucement avec une spatule en bois. Une fois la première partie fondue, ajoutez le reste du sucre et faites cuire jusqu'à obtention d'un caramel clair. Lorsqu'il est prêt, coulez aussitôt le caramel encore fluide dans des petits ramequins supportant la chaleur. Cassez les œufs entiers dans un récipient puis ajoutez les jaunes. Cassez légèrement les œufs au fouet, puis versez le sucre tout en continuant de mélanger avec le fouet. Il faut juste mélanger, ne pas faire blanchir le mélange.

Ajoutez la vanille (mixez intégralement si vous avez choisi de mettre une gousse entière).

Versez le lait petit à petit. Mélangez bien.

A l'aide d'une louche, remplissez les pots contenant le caramel durci.

Tapissez un plat de papier sulfurisé et placez les pots dans ce plat contenant de l'eau froide sur 1 cm, afin d'avoir un bain-marie, puis enfournez pour 1 heure.

Les crèmes sont cuites lorsque la crème n'est plus tremblotante.

Laissez-les refroidir totalement avant de les démouler.

Pour le démoulage : faites glisser la lame d'un couteau autour de chaque crème, puis retournez-les sur des assiettes.