

J'adore ces petits dessert que l'on nomme improprement « crème » alors qu'ils n'en contiennent pas !! je les trouve plus léger et plus digeste.

La crème renversée a un petit air d'enfance avec sa robe de caramel... Délicieux!!



La recette pour 10 ramequins:

- 1L de lait entier
- 6 oeufs
- 125g de sucre en poudre + 100g pour le caramel
- vanille

Dans un premier temps, verser les 100g de sucre dans une casserole avec 10cl d'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser le sirop s'épaissir et brunir.

Couler le caramel à fond des ramequins sur une petite épaisseur.

Réserver.

Mélanger les oeufs avec le sucre dans un saladier.

Mettre le lait à bouillir avec la vanille puis verser celui-ci sur les oeufs sans cesser de battre avec le

fouet.

Préparer un plat allant au four avec de l'eau pour une cuisson au bain-marie.

Remplir les ramequins et les enfourner à 180°C pendant 50 min.

réserver au frais minimum 2 heures avant de démouler.

Astuces: *lors du démoulage, passez la lame d'un couteau le long des parois du ramequin puis mettez une assiette dessus; renversez et laissez le caramel enrober la crème.*