

Crème renversée au caramel

<http://www.uneplacepourledessert.com>

La crème caramel

La crème caramel est un entremets réalisé à partir d'un appareil à crème prise sucrée et pochée au bain marie dans un moule caramélisé. La crème caramel est ensuite démoulée après complet refroidissement de manière à ce que l'on voit le caramel sur le dessus. L'appareil nécessite seulement 3 ingrédients : Lait, œuf et sucre Pour le caramel, du sucre et de l'eau !

Préparation : 30 minutes - Four : 180°C - Cuisson : 30-40 minutes



Ingrédients

Appareil à crème

1 l de lait
200 g de sucre en poudre
6 œufs
1 gousse de vanille

Caramel

150 g de sucre
50 g d'eau*

* 1/3 du poids du sucre en eau

Réalisation

Caramel

Mettre l'eau et le sucre dans un poêlon et porter à ébullition. Arrêter la cuisson lorsque le caramel commence à prendre une couleur brune prononcée. Verser immédiatement le caramel dans les moules afin de recouvrir entièrement le fond



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Appareil à crème

Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur (prélever un peu de sucre et verser le dans le lait sans remuer afin d'éviter que le lait ne brûle le fond). Laisser ensuite infuser une dizaine de minutes. Dans un cul de poule, blanchir les œufs avec le sucre. Verser progressivement le lait bouillant sur les œufs en remuant avec un fouet. Passer l'appareil au chinois et écumer la mousse



Remplir les moules caramélisés avec l'appareil. Disposer les moules dans un plat à haut bord et mouiller les moules à mi-hauteur avec de l'eau bouillante. Cuire les crèmes caramel au bain marie au four préchauffé préalablement à 180°C pendant 30 à 40 minutes



A la sortie du four laisser refroidir et placer ensuite au réfrigérateur jusqu'au complet refroidissement. Décoller la crème à l'aide d'un fin couteau en longeant la paroi du moule. Placer une assiette par-dessus et renversée la crème. Répartir uniformément le caramel sur la crème et autour... Il n'y a plus qu'à déguster !

