

Crème caramel

Ingrédients pour 8 personnes

1 litre de lait
6 œufs
200 g de sucre
1 gousse de vanille

Caramel

200 g de sucre
5 cl d'eau



La recette

- 1/Mettre le sucre du caramel et l'eau dans une casserole puis faire le Cuir jusqu'à ce qu'il devienne blond. Répartissez immédiatement ce caramel dans 8 ramequins.
- 2/Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en deux.
- 3/Dans un saladier blanchir les œufs entiers avec le sucre en poudre. Lorsque le lait entre en ébullition, le verser sur le mélange œufs + sucre et bien remuer au fouet. Passer l'appareil au chinois.
- 4/ Placer les ramequins dans un plat à gratin puis les remplir d'appareil ensuite ajouter de l'eau chaude dans le plat jusqu'à mi-hauteur des ramequins.
- 5/ cuire au bain-marie pendant 30 minutes à 180°.

La bonne recette de guitoune