

Crème au caramel

Ingrédients (6 personnes)

- **Pour le caramel :**

50g de sucre en poudre

Quelques gouttes de jus de citron

- **Pour la crème :**

50 cl de lait entier ou ½ écrémé

75 g de sucre en poudre

2 œufs entiers + 4 jaunes d'œufs

1 gousse de vanille

1. Préparez le caramel. Mettez dans une petite casserole 50g de sucre en poudre et 3 cuillerées à soupe d'eau. Portez à ébullition à feu vif et faites cuire jusqu'à ce que le caramel ait une belle couleur brun clair.

2. Versez-le dans le moule à soufflé ou à brioche de 20 cm de diamètre et enduisez régulièrement la paroi de ce caramel par des mouvements de rotation.

3. Préparez la crème. Fendez la gousse de vanille en deux. Mettez-la avec le lait dans une casserole et portez ce dernier à ébullition. A l'ébullition, retirez du feu, laissez le tiédir.

4. Faites chauffer le four à 180 degrés (th6). Dans une jatte, fouettez les œufs entiers, les jaunes d'œufs et 75g de sucre jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse.

Ajoutez le lait petit à petit en battant au fouet.

5. Versez la préparation dans le moule caramélisé. Posez le moule dans un plat à four contenant 2 cm d'eau et faites cuire 35 minutes.

Vérifiez la cuisson de la crème en y plantant la lame d'un couteau: elle doit ressortir sèche. Retirez le moule du bain marie et laissez refroidir totalement puis mettre au frigo.

Démoulez sur un plat de service creux.