

Crème caramel



Recettes

œufs
lait
sucre
sucre (caramel)
vanille

Quantités

0.150
0.500
0.080
0.040
QS

Progression

Procédé :

Beurrer les moules
Cuire le caramel avec ½ gousse de vanille et le verser dans le fond des moules
Battre les œufs
Faire bouillir le lait et le sucre
Verser sur les œufs en fouettant
Verser dans les moules
Cuire au bain marie 50mn à 120°
Refroidir 1h au réfrigérateur
Décoller les bords avec un couteau
Démouler