

# Crème caramel

Histoire de donner envie à ceux et celles qui connaissent ce petit dessert tout simple à faire de le proposer ce week-end en dessert et à ceux et à celles qui n'ont jamais osé s'y coller, de se lancer... Bon week-end culinaire à vous...

---

Composition  
pour 6 personnes

4 oeufs  
50 g de sucre en poudre  
1/2 sachet de sucre vanillé  
0,5 litre de lait

12 c. à soupe de sucre en poudre  
eau

---

Ustensiles : 1 balance, 1 verre doseur, 1 saladier, 2 casseroles, 1 batteur électrique, 2 cuillères à soupe, 6 ramequins, 1 lèche-frites

---



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préparer le caramel : mettre les 12 cuillères à soupe de sucre dans une casserole, le recouvrir d'eau et laisser caraméliser sur feu vif. Quand le caramel a suffisamment brunir ajouter de l'eau...

**(TRES IMPORTANT : veiller à se tenir à distance pour éviter les éventuelles projections de caramel)**

...et réduire le caramel jusqu'à ce qu'il soit légèrement sirupeux.

Verser le caramel liquide obtenu dans les ramequins en veillant à bien caraméliser les bords.

Préparer les crèmes : préchauffer le four à 180° C et faire bouillir de l'eau dans une bouilloire électrique.

Faire chauffer le lait sur feu doux dans une casserole.

Dans un saladier, battre les oeufs en omelette avec le sucre et le sucre vanillé. Arroser cette préparation de lait chaud en remuant sans cesse.

Verser la crème sur le caramel dans les ramequins. Les déposer sur la lèche-frites puis verser l'eau bouillante autour pour une cuisson au bain-marie.

Enfourner pour une trentaine de minutes. Retirer du four et laisser refroidir.

Au moment de servir, démouler les crèmes caramel dans des assiettes à dessert.