

Crème vanille, caramel au beurre salé

Source :
ELLE à table n° 71, page 117
proposée par Jean-François Piège

Recette à laquelle je me suis permise de faire une petite modification dans la quantité de certains ingrédients, surtout pour le caramel au beurre salé (comme j'utilise du beurre salé, j'ai diminué la quantité de sel, j'ai aussi diminué la quantité de sucre).

Maintenant toutes et tous à la cuisine et préparez cette gourmandise revisitée qui ravira toute la tablée !!!!!

Composition

4 personnes

200 g de sucre
10 cl d'eau
80 g de crème fleurette entière
60 g de beurre 1/2 sel
2 g de sel de guérande

125 g de crème fleurette entière
37 cl de lait entier
1 gousse de vanille
5 jaunes d'oeufs
1 oeuf entier
60 g de sucre semoule

Ustensiles : 2 casseroles, 1 cuillère en bois, 1 couteau, 1 balance, 1 verre mesureur, 1 saladier, 1 lèche-frites, 1 fouet, 1 louche, 4 ramequins ou verres

Préparer le caramel au beurre salé :

Mettre le sucre en poudre dans une casserole, l'arroser avec la moitié de l'eau puis faire chauffer sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Verser le reste d'eau froide et la crème fleurette à température sur le caramel pour le décuire (en veillant à se tenir à bonne distance de la casserole pour éviter les éclaboussures de caramel).

Remuer vivement avec une cuillère en bois en ajoutant le beurre et le sel.

Laisser refroidir puis déposer une à deux cuillerée (s) à soupe de caramel dans le fond de chaque verre. Les placer au frais.



Au tour des crèmes :

Verser la crème fleurette et le lait dans une casserole, y ajouter la gousse de vanille coupée en deux et les graines de vanille grattées. Couvrir et laisser infuser.

Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'oeuf, l'oeuf entier et le sucre.

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser le liquide chaud sur le mélange oeufs/sucre en mélangeant vivement au fouet.

Verser cette préparation à l'aide d'une louche dans les verres, sur le lit de crème caramel.

Préchauffer le four à 120°.

Déposer les verres sur la lèche-frites et laisser cuire une trentaine de minutes.

Laisser tiédir puis réserver au frais jusqu'au moment de servir avec des petites langues de chat par exemple.