

CREME LIEGEOISE VANILLE CARAMEL

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de repos** : 2 heures
- **Calories** : Elevée



Ingrédients pour 4 personnes

Pour la crème:

- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 litre de lait
- 60g de sucre
- 20g de maïzena
- 20 cl de crème
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- De la crème de caramel au beurre salé

Pour la chantilly:

- 100g de sucre
- 60g de beurre coupé en dés
- 20 cl de crème entière

Etapas de préparation

1. Commencez par la préparation de la crème à la vanille : pour cela, fouettez les œufs avec le sucre et l'extrait de vanille.
2. Incorporez le lait ainsi que la crème, puis la maïzena au préalablement diluée dans une petite dose de lait.
3. Versez le tout dans la casserole et laissez épaissir doucement en remuant régulièrement. Une fois prête, réservez la crème.
4. Pour la chantilly au caramel au beurre salé, déposez le sucre à sec dans la casserole, sans eau, et laissez-le fondre à feu doux (ne surtout pas mélanger pour ne pas cristalliser le sucre et attention à ce qu'il ne brunisse pas sinon il sera trop amer).
5. Quand le sucre a bien fondu et obtenu une couleur dorée, déposez le beurre coupé en morceaux en dehors du feu et incorporez-le bien.
6. Remettez le caramel à feu doux et versez la crème tout doucement en prenant garde aux éclaboussures.
7. Une fois le caramel bien lisse, laissez-le refroidir tranquillement pendant 2 h.
8. Déposez les fouets du batteur et un saladier au congélateur pendant 30 minutes.
9. Maintenant que le caramel est bien froid, versez-le dans le saladier froid et montez-le en chantilly avec le batteur, comme pour une chantilly classique.
10. Pour le montage des liégeois, déposez une bonne cuillère de caramel au beurre salé dans des verres, puis la crème vanillée et enfin dressez la chantilly à la poche à douille.

