

CREME RENVERSEE AU CARAMEL

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 30 à 35 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- **1 litre de lait**
 - **6 œufs**
 - **180 g de sucre en poudre**
 - **1 à 2 cuil. à café d'extrait de vanille**
- Pour le caramel**
- **150 g de sucre en poudre**
 - **50 g d'eau (1/3 du poids de sucre)**

Etapas de préparation

Préparez le caramel

1. Réunissez dans une petite casserole l'eau et le sucre et mélangez pour dissoudre le sucre. Portez à ébullition sur feu vif et ne quittez plus des yeux votre caramel.
2. Lorsque votre caramel commence à avoir une jolie couleur brune, retirez du feu et ajoutez immédiatement une cuillère à soupe d'eau chaude pour stopper la cuisson. Faites tourner votre casserole pour que l'eau chaude se mélange au caramel.
3. Immédiatement, versez le caramel dans le moule et, sans vous brûler, prenez le moule entre vos deux mains puis tournez-le pour napper le fond et les bords. Réservez.

Préparez l'appareil à crème renversée

4. Préchauffez votre four à 180°. Faites bouillir le lait avec la vanille. Dans une jatte, battez légèrement les œufs entiers et le sucre.
5. Versez progressivement le lait bouillant sur le mélange œufs/sucre en remuant à l'aide d'un fouet, puis versez dans le moule.

Faites cuire

6. Avant d'enfourner, retirez un maximum de la mousse qui se trouve à la surface de votre préparation. Utilisez une écumoire.
7. Préparez votre bain-marie : tapissez un grand plat spécial four (un grand plat à gratin par exemple) d'une feuille de papier sulfurisé et disposez le moule à crème renversée. Versez tout autour du moule de l'eau bouillante ; au moins jusqu'à mi-hauteur du moule.
8. Enfourez votre crème renversée au caramel pour 30 à 35 minutes.
9. Surveillez la cuisson pour éviter que le dessus de la crème renversée ne brûle. Modifiez légèrement la place du moule dans le four si un côté prend trop de couleur.
10. Pour vérifier si la crème renversée est cuite, faites bouger légèrement le moule et observez la mobilité de la crème. Elle doit sembler avoir pris.
11. Sortez la crème renversée du four, faites la refroidir puis réservez au réfrigérateur.
12. Démoulez

