

La crème au caramel

Pour 1 litre de lait :

6 œufs + 2 jaunes (je mets 8 œufs, mais on peut aussi garder les 2 blancs restant au congélateur pour une croustillade d'amandes)

7 cuillères à soupe de sucre et 1 bâton de vanille

du caramel maison fait avec 10 cuillères à soupe de sucre environ

Faites bouillir le lait dans une casserole avec le bâton de vanille. Stoppez le feu et laissez tiédir.

Pendant que le lait refroidit, battez aux fouets les œufs entiers et le sucre en poudre.

Il ne faut pas que le lait soit trop chaud, sinon il cuirait les œufs. Dès qu'il est assez tiède, versez le peu à peu dans le saladier d'œufs en battant vivement avec les fouets.

Mettez les 10 cuillères à soupe de sucre dans une autre casserole et faites chauffer à feu vif.

J'utilise du sucre roux et c'est assez difficile de savoir quand le caramel est prêt. Quand on utilise du sucre blanc on le voit devenir couleur caramel.

Quand le caramel est enfin prêt, versez le dans le fond d'un moule à charlotte ou à cake, en tapissant les bords. Ajoutez la préparation lait-œufs quand le caramel a durci.

Placez le plat dans un bain-marie d'eau tiède qui arrive presque à hauteur du lait.

Mettez à four chaud pendant 1 heure, 1h1/4, vérifiez avant de sortir la crème du four si elle n'est pas trop molle en y plantant 1 couteau.

Laissez la crème refroidir au moins deux heures avant de la manger : certains la préfèrent froide après une nuit au réfrigérateur.