Crème caramel maison

Une crème aux œufs fondante sur un caramel doré, un dessert d'enfance qui ne se démode pas.

6 personnes	20 min préparation	40 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 100 g de sucre pour le caramel
- 1 c. à soupe d'eau
- 500 ml de lait
- 4 œufs
- 80 g de sucre
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Mettre 100 g de sucre et l'eau dans le bol et préparer le caramel.
   8 min / 120°C / vitesse 1
2. Verser le caramel dans des ramequins et incliner pour napper le fond.
3. Mettre le lait, les œufs, le sucre et la vanille dans le bol rincé.
   20 sec / vitesse 4
4. Répartir la crème dans les ramequins.
5. Cuire 35 à 40 minutes à 150°C au bain-marie dans le four.
6. Laisser refroidir, réfrigérer 3 heures puis démouler.

Le conseil de Tiha
Rince le bol à l'eau chaude tout de suite après le caramel, il part plus facilement.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.