

CRÈME CARAMEL CYRIL LIGNAC

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Pour 4 personnes

Ingrédients :

90 g de caramel au beurre salé

20 ml de lait

2 jaunes d'œuf 20 g de sucre

20 g de farine

100 g de beurre

Préparation :

Pour un caramel "à sec", dans une casserole, ajoutez du sucre et faites chauffer. Dès qu'il caramélise, rajoutez de nouveau du sucre, puis répétez cette étape jusqu'à avoir la quantité désirée. Ainsi, vous pouvez choisir la couleur et la température que vous souhaitez.

- Prenez vos récipients et versez y au centre votre caramel. N'ajoutez pas trop de caramel pour que votre préparation en ne soit pas trop sucrée.
- Dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs puis fouettez avant d'incorporer le sucre.
- Vous pouvez aussi ajouter de la vanille et de la fève de tonka pour donner un bon goût à votre préparation. Additionnez à tout cela votre lait et mélangez.
- Versez la préparation dans les ramequins préparés précédemment.
- Cuisez la préparation au four, dans un bain-marie, pendant une heure à 160°C.
Démoulez et retournez les petites crèmes avant de servir. Bon appétit !