

CREME RENVERSEE 260 calories

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 minutes

75 g de sucre en morceau

1/2 l de lait

7 cs de sucre semoule

1 gousse de vanille

3 œufs

1. Préparez un caramel avec les sucres en morceaux et un peu d'eau. Lorsqu'il devient d'une jolie couleur noisette, versez le dans un moule.
2. Portez à ébullition le lait et le sucre semoule et la gousse de vanille. Chauffez le four à 150°.
3. Battez les œufs en omelette bien mousseuse ajoutez délicatement le mélange dans le lait vanillé chaud et versez la préparation sur le caramel.
4. Placez le moule au bain-marie dans le four et faites prendre la crème pendant 40 minutes environ.
5. Laissez refroidir et démoulez sur le plat de service.