



1H10
(TEMPS DE REPOS : 1 NUIT)



50 MIN



6 À 8 PARTS

La crème aux oeufs

Instructions

Ingrédients :

Pour un moule de 22 x 10cm :

- 1.120 litre de lait demi entier
- 6 oeufs
- 150 gr de sucre
- 1 grosse gousse de vanille ou 2 petites

Pour le caramel :

- 130 gr de sucre
- un peu d'eau

- Prépare le caramel : mets les 130 g de sucre dans une casserole avec un tout petit fond d'eau.
- Laisse chauffer à feu moyen, jusqu'à ce que le caramel prenne une jolie couleur dorée.
- Verse-le immédiatement au fond de ton moule ou de tes ramequins. Laisse durcir.
- Porte le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée.
- Laisse infuser 10 min hors du feu, puis retire la gousse.
- Dans un grand saladier, bats les œufs avec les 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, mais pas mousseux.
- Verse doucement le lait tiède sur les œufs en mélangeant sans faire de bulles.
- Verse la préparation dans ton moule ou tes ramequins sur le caramel durci.
- Fais cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 150°C (chaleur traditionnelle) pendant environ 50 minutes.
- La crème sera encore légèrement tremblotante au centre, pas de panique c'est normal !



- Laisse refroidir toute la nuit au frais.
- Pour démouler facilement, plonge le fond du moule quelques secondes dans de l'eau chaude... et retourne !

Conservation :

Au frais, bien filmée ou dans une boîte hermétique : jusqu'à 4 jours.