Crèmes renversées au caramel

14/03/2017 à 11h56

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 17 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 40 cl de lait
- 1 cuil à café de vanille
- Du caramel liquide

Préparation :

- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le sucre et la vanille.
- Battez les œufs entiers dans un saladier et versez lentement le lait bouillant dans le saladier. Mélangez le tout au fouet.
- Couvrez le fond d'un moule à manqué de 16 cm de diamètre avec le caramel (environ 0.5 cm d'épaisseur).
- Versez la préparation dans le moule et le recouvrir d'un film alimentaire.
- Dans la cocotte, versez 75 cl d'eau et mettez le moule dans le panier vapeur en position haute.
- Fermez la cocotte
- Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu et laissez cuire selon le temps indiqué.
- Ouvrez la cocotte, démoulez bien froid et servir.