



CRÈME RENVERSÉE

PRÉPARATION : 5MIN
CUISSON : 40MIN
PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS

- 50cl de Lait (demi-écrémé)
- 3 Œufs
- 75gr de Sucre
- 2 c.à.c d'Arôme Vanille

PRÉPARATION

- Réaliser un caramel avec le sucre en faisant fondre le tout à feu doux. Lorsque tout le sucre est dissout et qu'il a une jolie couleur dorée, on le répartit dans les verrines.
- Placer le lait et la vanille dans une casserole et porter à petite ébullition.
- Fouetter les œufs dans un saladier, puis lorsque le mélange de lait arrive à frémissement, le verser sur les œufs en fouettant bien le tout.
- Placer les verrines dans un plat et répartir la préparation dans les verrines par-dessus le caramel qui aura durcit.
- Remplir le plat d'eau à mi hauteur des verrines pour créer une cuisson au bain-marie.
- Enfourner dans un four préchauffé à 140°C, pendant 40 minutes. Sortir et laisser totalement refroidir sur une grille, puis placer au frais pour 5h minimum.
- A déguster bien frais à même la verrine, ou à démouler comme le fameux Flanby ; pour ça, passer une lame de couteau sur le contour, placer une assiette par-dessus et retourner le tout, secouer un peu et retirer la verrine !



Conservation : 5jours au frais