

CRÈME RENVERSÉE

Juin 2012 (Actualisé en mai 2020)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 4 œufs
- ★ 17 morceaux de sucre N° 4 (105 g)
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide (15 g de beurre)
- ★ 1 gousse de vanille

Ustensiles : 3 Casseroles, Jatte, Passoire, Moule à manqué ou à soufflé de 20 cm de diamètre, Grand plat à four, Fouet, Pinceau

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,60 € (soit 0,65 € par personne)



Recette :

Verser l'huile dans le moule et à l'aide d'un pinceau, bien répartir celle-ci sur le fond et la paroi du moule (ou le beurrer). Dans une petite casserole mettre les morceaux de sucre et trois cuillères à soupe d'eau et chauffer à feu vif jusqu'à obtenir un caramel blond (Ne pas laisser trop brunir sinon le caramel devient amer), le verser dans un moule à manqué ou à soufflé de 20 cm de diamètre et le répandre sur le fond et sur 2 cm de hauteur des bords en inclinant le moule. Verser le lait dans une casserole. Ouvrir la gousse de vanille en deux sur la longueur, gratter les graines noires, les ajouter au lait ainsi que la gousse et porter à ébullition. Arrêter la cuisson et laisser reposer à couvert 5 minutes, retirer la gousse et ajouter le sucre, mélanger. Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C) une dizaine de minutes. Porter à ébullition une grosse casserole d'eau, et maintenir à frémissement. Dans une jatte casser les œufs. Battre au fouet, ajouter le lait chaud progressivement à travers une passoire tout en remuant. Transvaser cette crème dans le moule caramélisé. Dans un grand plat à four verser l'eau chaude, y placer le moule et enfourner ce bain marie pour 40 minutes en veillant à ce que la crème ne bout à aucun moment. Laisser la crème refroidir hors du four et placer au réfrigérateur pour au moins 24 heures. Démouler au moment de consommer.

Boisson :

Un Gaillac blanc doux servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.