

CRÈMES AUX ŒUFS

Mars 2004 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 75 g de sucre roux en poudre
- ★ 3 œufs
- ★ 15 morceaux de sucre N°3
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (Vanille naturelle)

Ustensiles : 3 Casseroles, Jatte, 4 ramequins, Grand plat, Fouet

Préparation : 15 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,70 € (soit 0,42 € par personne)



Recette :

Déposer les morceaux de sucre avec deux cuillère à soupe d'eau dans une petite casserole et chauffer à feu vif jusqu'à obtenir un caramel blond (Ne pas laisser trop brunir sinon le caramel devient amer). Caraméliser les ramequins et les placer au réfrigérateur. Préchauffer le four à thermostat 5 (160°C) pendant 10 minutes. Porter une grosse casserole d'eau à ébullition, et maintenir à frémissement. Verser le lait dans une casserole, ajouter le sucre vanillé, le sucre roux, dissoudre à froid et porter à ébullition. Casser les œufs un par un dans un bol et les placer dans une jatte, battre avec une fourchette. Cesser la cuisson du lait et ajouter les œufs battus en mélangeant.

Transvaser cet appareil dans les ramequins. Dans un grand plat en terre cuite verser l'eau chaude, y déposer les ramequins et mettre au four ce bain-marie pour 50 minutes. La crème ne doit bouillir à aucun moment.

Laisser les ramequins refroidir hors du four et mettre au réfrigérateur pour 2 heures minimum. Tremper les ramequins dans de l'eau bouillante pendant 60 secondes pour faciliter le démoulage, juste au moment de servir. Accompagner de « cigarettes russes ».

Boisson :

Un Bordeaux blanc moelleux. (*)

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