

Crème renversée Caramel

Ingrédients

- 4 œufs
- 1/2 litre de lait
- 100 grammes de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel

Ingrédients Caramel

- 10 morceaux de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau



Préparation du Caramel

Faites chauffer à allure moyenne dans une casserole l'eau, le sucre et le jus de citron
Dès qu'il est blond versez dans un moule à soufflé en le faisant voyager sur les bords

Préparation

Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la gousse de vanille.

Hors du feu ajouter le lait peu à peu aux œufs battus en fouettant sans arrêt

Videz dans un moule à soufflé

Mettez 2 cm d'eau dans la super cocote SEB

Déposez-y le moule à soufflé. Couvrez-le d'une assiette. Fermez la cocote. Puis mettez à feu vif. Dès chuchotement, réduisez le feu. Laissez cuire sept minutes.

Aussitôt la cuisson terminée, ôtez la soupape.

Quand la vapeur s'est toute échappée ouvrez la cocote SEB

Servez très froid.

