

Pour 6 personnes

300 gr de lait (ou 30cl)

100 gr de sucre

3 oeufs + 1 jaune

Vanille

Caramel

200 gr de sucre semoule

4 càs d'eau

Faites un caramel à sec en le laissant prendre couleur

Le décuire avec l'eau (attention les projections)

Coulez-le dans vos moules

Les crèmes au Varoma

Mettez le lait et la crème dans le bol et réglez **4mn30 /100°/ vit 1**

Ajoutez les oeufs, le jaune, le sucre, la vanille et mixez **10sec/ vit 4**

Versez la préparation dans vos moules chemisés de caramel

Couvrez chaque ramequin d'un papier alu ou sulfurisé

Posez-les dans le **Varoma**

Mettez **500 gr d'eau** dans le bol

Posez délicatement le **Varoma** dessus

Réglez **25 mn** (pour moi contre 15mn préconisé) , **fonction Varoma/ vit 1.**

Pour vous assurer que les crèmes sont à point, piquez un cure-dent en bois, il doit ressortir sec.

Méthode pour "la cage-caramel" :

Huilez un cul de poule ou une louche (pour une cage plus petite), à l'aide d'une fourchette, faites des zigzags de caramel, il va se solidifier en refroidissant et doucement, poussez dessus pour le décoller, posez-le délicatement sur les crèmes.