

Crèmes cararamel-citron Croquant, Gourmand, fondant

Caramel :

- 150 g de sucre
- 4 càs d'eau
- le jus d'un gros citron

Crèmes :

- 3 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- le zeste du citron (bio)
- 300 ml de lait
- 300 ml de crème

7 petits ramequins

Préchauffage du four à 120°C

Le caramel au citron :

**Brosser soigneusement le citron sous un filet d'eau.
Râper finement le zeste et le réserver. Recueillir le jus.
Réaliser un caramel doré avec le sucre et l'eau.**

Retirer du feu et verser le jus de citron avec précaution.
Remettre à chauffer et remuer jusqu'à ce que le caramel soit bien homogène.
Le répartir dans les ramequins.

La crème :

Mettre dans une casserole le lait, la crème et le zeste de citron et porter à ébullition.
Pendant ce temps, mélanger au fouet mais sans faire trop mousser, les œufs, les jaunes et le sucre.
Verser le liquide bouillant sur les œufs, en mélangeant.
Répartir la crème dans les ramequins.
Enfourner pour 30 minutes environ (1).

Les crèmes doivent être prises mais encore tremblotantes.

Laisser refroidir les crèmes et les réfrigérer pendant 2 heures au minimum.

Les déguster en plongeant la cuillère jusqu'au fond du pot, pour y récolter un peu de caramel...

Un délice, un régal.....