

PETITS POTS DE CREME AU CAMEL

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min



Pour 6 personnes

1 litre de lait

6 jaunes d'œufs

2 œufs entiers

250 g de sucre semoule

1 gousse de vanille

pour le caramel :

100 g de sucre semoule

1/2 verre d'eau

6 pots en porcelaine

ou en verre à feu

■ Fendez la gousse de vanille par la moitié dans le sens de la longueur. Faites bouillir le lait avec la vanille et le sucre en poudre. Pendant ce temps, battez les 6 jaunes et les 2 œufs entiers dans un saladier. Versez le lait bouillant, petit à petit, sur les œufs en continuant de battre. Passez cette préparation à travers un chinois ou une passoire fine.

■ Pour le caramel, prenez une petite casserole, versez-y le sucre et mouillez-le avec un demi-verre d'eau. Faites cuire sur feu vif, jusqu'à ce qu'il ait atteint la couleur caramel blond. Versez un peu de ce caramel dans chaque petit pot puis ajoutez la préparation aux œufs.

■ Allumez le four th. 6-180°. Rangez les petits pots dans la plaque du four ou dans un plat contenant 2 à 3 centimètres d'eau pour faire bain-marie. Mettez à cuire à four très doux pendant environ 40 minutes. L'eau du bain-marie ne doit pas bouillir et le dessus des pots ne doit pas trop colorer.

■ Pour voir si la cuisson est à point, remuez légèrement la plaque du bain-marie, la crème doit présenter un léger tremblement et doit rester moelleuse.

■ Laissez refroidir les petits pots et mettez-les au réfrigérateur en les couvrant de papier cellophane jusqu'au moment de servir.