

CREME RENVERSEE AU CAMEL BEURRE SALE (Cookéo)



Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille fendue
- 3 œufs
- 5 c à s de caramel au beurre salé

Préparation :

- insérer la cuve dans l'appareil et régler sur le mode manuel / cuisson classique / dorer
- faire chauffer le lait avec le sucre et la gousse de vanille pendant 6 minutes sans attendre la fin du préchauffage
- fouetter les œufs dans un saladier
- puis verser le lait chaud progressivement sur les œufs
- poser le moule sur le panier vapeur en silicone ou dans le panier vapeur du cookéo.
- napper le fond du moule à bords hauts de caramel au beurre salé
- puis verser la préparation sur le caramel
- **Filmer le moule**
- verser 250 ml d'eau dans la cuve
- déposer le panier vapeur dans la cuve
- régler l'appareil sur le mode manuel / cuisson sous pression
- programmer la minuterie sur 15 minutes puis départ immédiat
- fermer et verrouiller
- laisser tiédir, démouler et réserver au réfrigérateur

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "Recettes inratables au robot cuiseur"

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>