

# Crème caramel façon flamby

<http://www.lafeecreative.com/2021/04/creme-caramel-facon-flamby.html>



Voici une recette qui ravira Petits et Grands gourmands !

C'est une recette « Tupperware » mais vous pouvez l'adapter à d'autres ustensiles bien entendu !

*Attention : Il faudra patienter 6 h avant de planter votre cuillère dans le pot*

## **Ingrédients :**

20 ml	Sauce caramel liquide froid
3	Feuilles de gélatine
50 ml	Sucre
3	Jaunes d'œufs
400 ml	Lait à température ambiante
5 ml	Vanille

## **Instructions :**

1. Versez 5 ml de sauce caramel liquide froid dans chaque **moule gourmet** et placez-les au congélateur.
2. Mettez la gélatine à ramollir dans l'eau bien froide.
3. Fouettez le sucre et les jaunes d'œufs dans le **Speedy chef 2** en position 1 jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
4. Faites chauffer le lait dans le **pichet microcook 1 l** pendant 4 min à 600 w.
5. Versez le mélange du speedy chef 2 sur le lait bouillant tout en remuant avec le **fouet souple**.
6. Ajoutez la vanille et la gélatine bien égouttée et mélangez.
7. Laissez refroidir la préparation environ 30 min en remuant de temps en temps.
8. Versez la préparation refroidie sur le caramel durci, fermez avec les couvercles les moules gourmets et placez au réfrigérateur 6 h minimum.