



## CRÈME CARAMEL



**Pour 6 ramequins** : 150g de sucre pour le caramel, 1/4de litre de lait, 1/4 de litre de crème liquide entière, 1 gousse de vanille, 175g d'œufs, soit 3 gros œufs, 110g de sucre semoule.

Dans une casserole à fond plat faites un caramel à sec, répartissez-le dans les ramequins et laissez-le durcir. Pendant ce temps fendez la gousse de vanille et mettez-la avec les grains dans le lait. Portez à ébullition, couvrez et laissez infuser une dizaine de minutes. Ajoutez ensuite la crème.

Battez les œufs avec le sucre sans les faire mousser puis mélangez les 2 préparations. Retirez la gousse de vanille et passez au chinois. Versez l'appareil sur le caramel et faites cuire au bain-marie à 180° 30min à 40min. Laissez tiédir hors du four dans le bain-marie, puis réservez au frais.

Au moment de la dégustation passez un couteau tout autour des verrines et retournez les crèmes sur l'assiette de service pour les démouler.