



Dessert froid – Crème caramel

Caramel :

4c.à s. de sucre
3c.à s. d'eau chaude

Crème :

5 dl de lait
1c.à s. de maïzena
2 oeufs
2c.à s. de sucre
2 dl. de crème fouettée.

Caraméliser le sucre dans une casserole inox jusqu'à ce qu'il brunisse.

Retirer la casserole du feu, mouiller avec l'eau chaude.

Remettre sur la plaque, laisser cuire doucement jusqu'à ce que le caramel soit dissolvé et forme un sirop épais comme du miel.

Poser la casserole à côté de la plaque.

Mélanger au fouet les ingrédients pour la crème (sans la crème fouettée), verser dans le caramel et remettre la casserole sur la plaque.

Porter le mélange à ébullition sans cesser de remuer au fouet, retirer du feu, remuer encore un peu, verser à travers un tamis dans une terrine et laisser refroidir.

Mélanger avec la crème fouettée (laisser un peu de crème fouettée pour décorer).

Disposer sur la surface une feuille transparente pour éviter la création de peau et faire refroidir.

Servir bien frais.

Décorer avec le reste de la crème fouettée.