

Crème renversée au caramel¹



Stérilisation 1h00 à 100° après cuisson au four

Ingrédients

- 200 grammes de sucre en poudre pour le caramel
- 200 grammes de sucre en poudre pour la crème renversée
- 6 œufs
- 1 litre de lait entier (UHT si stérilisation)
- 1 gousse de vanille
- 7 centilitres d'eau

Matériel

- 2 culs de poule
- 2 sauteuses
- 1 louche
- 1 fouet
- 9 weck "Kouglof" 280 ml si stérilisation

Préparation

Le caramel

- Dans une sauteuse, mettre 200 grammes de sucre et 7 centilitres d'eau.
- Cuire le sucre sans y toucher jusqu'à ce qu'il prenne une couleur blond foncé.
- Tremper un morceau de papier sulfurisé pour s'assurer de la couleur du caramel.
- Caraméliser les moules en versant le caramel dans leurs fonds sur une épaisseur de 2 millimètres.
- Laisser refroidir.

La crème

- Dans une sauteuse, mettre le litre de lait à bouillir. Ajouter une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
- Dans un cul de poule, casser 6 œufs. Ajouter 200 grammes de sucre et mélanger au fouet.
- Verser dessus le lait bouilli et mélanger au fouet. Passer la crème au chinois.
- S'assurer que le caramel est bien refroidi dans les moules.
- Remplir les moules de crème (jusqu'à 1 cm du bord si stérilisation).

Cuire la crème

- Faire bouillir une casserole d'eau. Recouvrir le lèche-frite d'un papier sulfurisé : ça évite que l'eau de cuisson au bain-marie saute dans les moules à l'ébullition.
- Mettre les moules dans le lèche-frite.
- Mettre l'eau bouillante dans le lèche-frite et allumer le four à 180°.
- Dès que l'eau frémit dans le lèche-frite, cuire 30 minutes à 200° (seulement 15 minutes si stérilisation).
- Au terme de la cuisson, la crème doit être prise.
- Laisser refroidir complètement avant de démouler en glissant la lame d'un couteau sur les parois intérieures des moules.
- Si stérilisation, procéder au traitement thermique à 100° pendant 1h00.

