

Crème caramel irratable

Bonjour à tous et toutes,

Il y a des recettes basiques et classiques qu'il est toujours bien de connaître. Celle du jour n'échappe pas à la règle en étant la recette à sortir quand un repas de famille / entre amis se prépare et que l'on n'a aucune idée pour le dessert. Des œufs, du lait, du caramel (enfin du sucre ;)) vous avez tout. Vous aurez bien sûr reconnu la crème caramel.

Pour l'anecdote, dans mes tous débuts en cuisine, j'avais vite tenté la crème caramel et rencontré des gros problèmes de tenue. La jolie crème que l'on retourne comme un flamby et qui tient toute seule dans l'assiette, pas moyen à moins d'un mettre la douzaine d'œufs. Et oui, avoir un blog de cuisine ne préserve pas de quelques « bêtes noires de recettes » ;) Bref, j'ai appris la variante que je vous propose aujourd'hui d'un vrai chef, qui élimine le problème de la tenue en préparant la crème directement dans des verrines. Cela devient ultra-facile à préparer et carrément irratable. Pour mes gourmands, j'ai même tenté quelques variantes au caramel beurre salé, parfumé au rhum, ou au citron, afin de changer.

J'avais donc envie de partager la recette de cette crème caramel irratable avec vous. Le printemps est la saison des œufs, les vacances scolaires ont démarré tout porte à des recettes gourmandes pour nos têtes blondes ;). J'espère que cela vous inspirera. Bon week-end !



- CRÈMES CARAMEL -

Recette : Crème caramel irratable

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 heure (au four)

Ingrédients

Pour 6 personnes (6 ramequins) :

- 6 œufs
- 600 ml de lait entier (c.f. 1)
- 150 g de sucre
- 6 petites verrines

Réalisation

- Pesez 120g de sucre puis faites le fondre dans une casserole jusqu'à former un caramel clair. Mélangez avec 4-5 cuillères à soupe d'eau pour former une sauce un peu liquide. Versez le caramel au fond des verrines. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le restant du sucre puis incorporez le lait.
- Versez le mélange d'œufs et lait au fond des verrines.
- Pour la cuisson, deux possibilités :
 - Crèmes seules : Enfournez pour 1H à 100°C. À l'issue de la cuisson, la crème ne doit plus être liquide, mais tremblotante au centre.
 - Présence d'un autre plat dans le four : Enfournez au bain marie pour 1H à 180°C. À l'issue de la cuisson, la crème ne doit plus être liquide, mais tremblotante au centre. (cf. 2)

- Réservez au frais pendant 4 heures minimum.

Astuces

- (1) : Vous pouvez aussi utiliser 500 ml de lait demi-écrémé + 100 ml de crème. La présence de matière grasse permet une meilleure tenue de la crème.
- (2) : Le bain marie permet d'éviter que la crème dépasse les 100°C, qui sont la température de cuisson idéale.
- *Variante au caramel beurre salé* : Lorsque le caramel est formé (étape

- 1), ajoutez 15 g de beurre salé et mélangez bien jusqu'à homogénéiser.
- *Conservation* : Conservez jusqu'à 48H au réfrigérateur.
 - *Rien ne se perd* : Si vous réalisez cette recette aux alentours de Pâques, n'hésitez pas à utiliser les coquilles d'œufs pour réaliser des décorations comme [cette boîte à œufs décorée](#) ou le [centre de table](#).



© Au Fil du Thym

Crème caramel irratable
