

RECETTE CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL

INGREDIENTS

Pour le caramel :

200g de sucre semoule

2 c.à.s d'eau

Pour la garniture :

75cl de lait entier

150g de sucre semoule

7 œufs

1 gousse de vanille

PREPARATION

1^{ère} étape : Le caramel

- Dans une casserole à fond épais, faites fondre le sucre en poudre à feu doux et de l'eau, sur la table induction Electrolux SensePro®.
- Positionnez la sonde de cuisson dans la casserole et sélectionnez la température 180°C pour obtenir un caramel brun.
- Versez ensuite le caramel dans des petits ramequins allant au four.
- Faites prendre au réfrigérateur.

2^{ème} étape : La crème renversée maison

- Sélectionnez sur votre four vapeur Electrolux, la fonction Steamify, puis « Humidité élevée ». Augmentez la température jusqu'à 150°C.



- Remplissez le réservoir d'eau, et mettez le lait à bouillir dans une casserole.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Versez ensuite le lait chaud sur le mélange et écumez la mousse.
- Remplissez les ramequins, les déposer dans un grand plat avec de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur, puis enfournez pendant 45 min.
- Laissez refroidir et entreposez 1 h au réfrigérateur. **Bon appétit !**

Retrouvez l'intégralité la recette

