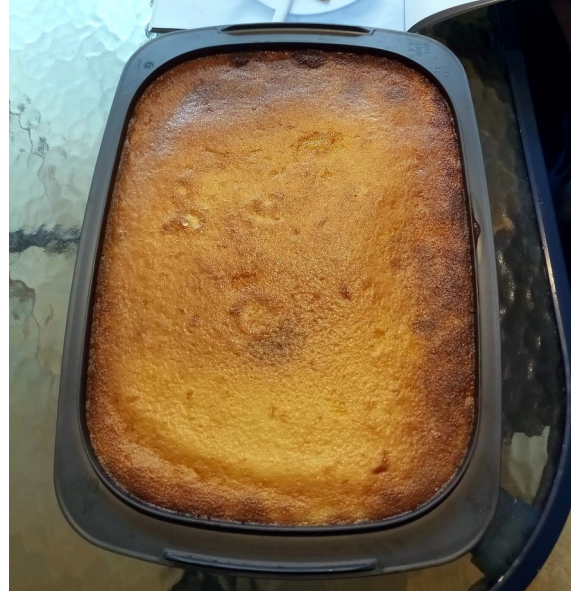


# Crème au four

## Pour 8 à 10 personnes :

- 1L de crème entière
- 1 ml de vanille en poudre
- 10 jaunes d'œuf + 1 blanc
- 120 ml de sucre
- 25 ml de caramel liquide



Faire préchauffer le four th.5/6, 160°C.

Chauffer la crème liquide avec la vanille dans le **MicroCook rond 1.5L**, 3 mn à 600 watts. Dans le **Bol batteur 3L**, émulsionner les œufs avec le sucre à l'aide du **Fouet Plat métallique** pour qu'ils blanchissent. Verser doucement en fouettant le contenu du **MicroCook** pour obtenir une préparation bien homogène.

Mettre la **Base** de l'**Ultra Pro 3.3L** dans le four avant de remplir d'eau bouillante. Poser le **Couvercle** retourné dessus, puis verser la crème dedans. Faire cuire 1 heure dans le four préchauffé. Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur couvert avec la **Base** de l'**Ultra Pro 3.3L** sèche, jusqu'au moment de servir. Arroser avec le caramel et servir cette crème seule ou en accompagnement du gâteau aux oranges, ou encore l'utiliser pour garnir l'intérieur de pommes cuites au four.

Penser à congeler vos blancs restants, vous pourrez les utiliser pour faire des meringues, des tuiles ou d'autres gâteaux...