

Petites crèmes caramel



Je commence la semaine en vous proposant de délicieuses crèmes au caramel. Des crèmes bien gourmandes, bien savoureuses, parfaites pour finir un bon repas ! Ces crèmes sont très simples à réaliser. La chantilly servie avec un complètement facultatif, de même pour ce qui est du chocolat râpé ! Par ailleurs, veuillez m'excuser pour mes photos qui ne sont vraiment pas terrible... La luminosité était vraiment très mauvaise...

Pour 8 crèmes

Ingédients:

Pour les crèmes au caramel:

500ml de crème liquide entière

1 pincée de sel

1 gousse de vanille

8 jaunes d'oeufs

165g de cassonade

50g de beurre

Pour servir:

20cl de crème entière bien froide

25g de chocolat noir ou au lait

Préparation:

Préchauffez le four à 150°C.

Versez la crème dans une casserole, ajoutez le sel ainsi que la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Faites chauffer lentement à feu très doux, sans bouillir.

Fouettez légèrement les jaunes d'oeufs dans un bol.

Faites chauffer la cassonade avec le beurre dans une casserole à fond épais. Le sucre fond, et le mélange devient lisse. Juste au moment où le caramel commence à fumer, ajoutez rapidement la crème parfumée à la vanille encore chaude. Mélangez pour retrouver une consistance fluide.

Versez en filet un peu de caramel sur les jaunes d'oeufs, en fouettant vivement. Reversez ensuite le tout dans la casserole avec le restant de caramel. Faites chauffer jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement. Filtrez la préparation.

Faites bouillir de l'eau. Placez 8 petits pots en verre dans un plat allant au four. Répartissez la crème équitablement dans les pots, puis remplissez le plat d'eau bouillante. Recouvrez l'ensemble avec une feuille d'aluminium.

Enfournez pour environ 50min. Les crèmes doivent être juste prises, légèrement encore tremblante. Laissez refroidir puis entreposez au frais.

Servez les crèmes avec la crème liquide montée en chantilly et avec du chocolat râpé.