

CREME AU CARMEL

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 8 œufs
- 26 morceaux de sucre n°4 (155 gr)
- ou 24 morceaux et un sachet de sucre vanillé

- pour le caramel : 18 morceaux de sucre n°4 (100gr)

1. Fais bouillir **le lait** (surveille bien qu'il ne déborde pas ...)
2. Retire-le du feu et ajoute les **morceaux de sucre (et le sucre vanillé ou pas)**, fais-le fondre en remuant et laisse infuser
3. Pendant ce temps, fais le caramel pour le fond de ton moule à charlotte. Dans un petit poêlon, mets les **18 morceaux de sucre** avec deux cuillères à soupe d'eau. Fais chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtenir la couleur blonde du caramel désiré.
4. En faisant tourner la moule, enduis-le du caramel chaud et liquide sur le fond et les côtés. **Attention opération délicate, veille bien à ne pas te brûler.**
5. Dans un grand bol, fouette les **8 œufs**. Ajoute-les au lait refroidi, mélange bien
6. Verse dans le moule à travers une passoire fine
7. Pose le moule dans un plat contenant de l'eau et porte à feu doux (175°C) pendant 1 heure. L'eau ni la crème ne doivent bouillir. La cuisson est à point lorsqu'une lame de couteau enfoncée au milieu ressort propre
8. Sors le plat du four et laisse refroidir dans le moule

BON APPÉTIT