

## Petites crèmes au caramel au beurre salé



Pour aujourd'hui je vous propose de délicieuses petites crèmes au caramel beurre salé. Elles étaient vraiment très bonnes et elles ont beaucoup plus, à la première bouchée ils se sont tous regardé et ils ont dit "Oh \*\*\*\*\* ça c'est bon !" ce qui je dois dire m'a fait très plaisir ! Si vous aussi vous aimez le caramel au beurre salé, je vous les conseille car elles sont vraiment extra !

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients:

50cl de lait entier

80g de sucre

5 jaunes d'oeufs

1c. à soupe d'extrait de vanille

2c. à soupe de Maïzena

#### Pour le caramel au beurre salé:

120g de sucre en poudre

50g de beurre salé

5cl de crème liquide

#### Préparation:

##### Préparez le caramel au beurre salé:

Versez dans une casserole le sucre avec 2c. à soupe d'eau. Portez le tout à ébullition et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel clair. Retirez la casserole du feu pour bien stopper l'ébullition.

Ajoutez avec précaution 2c. à soupe d'eau tiède puis la crème liquide tiède. Mélangez bien à l'aide d'un petit fouet. Incorporez le beurre salé en morceaux. Mélangez de nouveau puis répartissez une couche de ce caramel au fond de 6 verrines.

Faites frémir le lait dans une casserole avec l'extrait de vanille.

Dans un saladier, fouettez énergiquement les jaunes d'oeufs avec le sucre. Versez par-dessus le lait bouillant. Mélangez doucement en évitant la formation d'une mousse et laissez reposer ce flan liquide pendant 5min.

Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu doux. Ajoutez la Maïzena tout en fouettant de sorte à éviter les grumeaux. Laissez épaissir la crème tout en mélangeant avec le fouet ou une cuillère en bois.

Répartissez délicatement cette crème dans les verrines. Laissez refroidir au moins 2H au réfrigérateur avant de les servir.