

CREME CAMEL

Ingrédients :

½ l de lait

125 g de sucre à répartir en 2 :

- 100g dans une casserole moyenne avec 2 ou 3 c à soupe d'eau pour couvrir à peine le sucre
- 25 g à côté

3 jaunes d'œufs + 1 entier

10 g de maïzena

Matériel :

1 saladier : mettre les jaunes et l'œuf entier

Fouet

1 casserole moyenne (mettre 100 g de sucre avec l'eau)

1 autre récipient moyen avec 1 passoire fine

La casserole avec le sucre sur le feu . Il faut que ça bout et colore(caramel blond mais pas brûlé)



Ne pas remuer avec un ustensile, juste avec le poignet.

Quand ça caramélise ajouter le lait et laisser bouillir .

Parallèlement on bat les œufs avec le sucre restant et la maïzena



Bien faire bouillir et ajouter à la préparation : « œufs, sucre, maïzena ». Mélanger et remettre dans la casserole puis remettre sur le feu doux 30secondes de petite ébullition

