

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation 10 minutes  
Cuisson 20-25 minutes

Préchauffez votre four sole/sole brassée 210°C (ou suivre mode emploi de votre four).  
Beurrez les ramequins.  
Répartissez le caramel liquide dans les ramequins.  
Battez les oeufs dans un saladier.  
Faites chauffer le lait et le sucre, aromatisez avec l'extrait de vanille, versez-le progressivement sur les oeufs battus et remuez vigoureusement, (bien mélanger sans fouetter pour éviter de mousser).  
Versez ce mélange sur le caramel.  
Disposez les ramequins dans un plat allant au four, versez de l'eau à mi hauteur, et faites cuire au bain-marie 20-25 minutes.  
Vérifiez la cuisson en piquant les crèmes avec la pointe d'un couteau, la lame doit ressortir sèche.  
Laissez les crèmes refroidir et placez-les au réfrigérateur.  
Au moment de servir, passez une lame de couteau autour des bords de vos ramequins avant de démouler.  
Retournez le dessert sur des assiettes individuelles.  
Servez frais.

### Commentaires

Pour terminer un repas en douceur, une bonne crème caramel, un grand classique, toujours d'actualité.

### Ajouter un commentaire



### CREME RENVERSEE (rapide)



### Ingrédients

3 oeufs entiers  
50 cl de lait entier  
80 g de sucre en poudre  
caramel liquide, tout prêt  
extrait naturel de vanille  
beurre pour  
les ramequins

