

Crème renversée vite faite (ou fesse de mémé)



Ingrédients

- 500 ml de lait
- 3 œufs entiers
- 15 morceaux de sucre pour le caramel
- 75 gr de sucre poudre (peut être diminué)
- 2 sachets de sucre vanille
- 1 moule à brioche ou ramequins individuels

Temps total : 50 minutes

préparation : 10 minutes

- Préparer le caramel dans une petite casserole et le verser dans le moule.
- Faire bouillir le lait après y avoir ajouté le sucre vanillé et le sucre.
- Battre les oeufs en omelette
- y verser le lait doucement.
- Ecumer (retirer les petites bulles en surface)
- Verser le mélange ainsi obtenu dans le moule.
- Cuisson au four au bain marie : placer le moule dans un recipient plus grand que lui rempli d'eau. Faire cuire à thermostat 4-5 (130 à 150°C). Pour vérifier la cuisson : toucher le centre du bout du doigt. Il doit présenter une certaine résistance.
- Servir froid.
- Renverser.