



## Crème renversée au caramel

### Ingredients

#### Caramel

160g de sucre

40g d'eau

#### Crème aux oeufs

750g de lait

1 gousse de vanille

160g de sucre

6 oeufs

### Caramel

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtenir un beau caramel de couleur ambré  
Verser dans le moule et laisser durcir

### Crème aux oeufs

Verser le lait dans une casserole  
Couper la gousse de vanille en 2 et l'ajouter dans le lait (graines et gousse)  
Faire chauffer à feu moyen pour que la vanille ait le temps d'aromatiser le lait  
Pendant ce temps fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse  
Verser le lait chaud dessus (enlever la gousse au préalable) et mélanger  
Verser la préparation dans le moule, sur le caramel durci  
Enfourner au bain marie pendant environ 50 minutes, dans un four préchauffé à 170°C

Laisser refroidir avant de démouler

### ASTUCE

La cuisson divisée par 2 ?? Mais oui c'est possible ! avec le cook&nbsp;

/>

Mettre un fond d'eau dans le cook&

Déposer le moule dans le panier vapeur

Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes et laisser reposer 5 &grave; 10 minutes avant d'ouvrir le couvercle&nbsp;

width:23px" title="wink" />