

Entremets au caramel

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Cocotte de base

6/8 pers.

Lait entier

70 cl

Oeufs

6

Sucre en poudre

80 g

Gousse de vanille

1

Eau au fond de la cocotte

10 cl ou 100 g

Grande cocotte

8/10 pers.

90 cl

7

100 g

1

15 cl ou 150 g

Caramel :

Morceaux de sucre

6

Eau pour le caramel

2 c. à c.

8

3 c. à c.

Préparation :

- 1 - Ouvrez la gousse de vanille sur toute sa longueur et à l'aide d'un couteau, prélevez les grains.
- 2 - Préparez le caramel dans une casserole. Versez-le au fond du moule. Laissez refroidir.
- 3 - Dans la même casserole faites chauffer le lait avec la gousse de vanille et ses grains.
- 4 - Dans un récipient, battez au fouet les œufs entiers avec le sucre.
- 5 - Quand le lait est très chaud, enlevez la gousse de vanille et versez lentement sur les œufs tout en remuant (pour éviter de cuire les jaunes) et versez le tout dans le moule.
- 6 - Posez le moule au fond de la cocotte.
- 7 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

20 mn

HAUT :

Maxi

BAS :

Maxi

30 mn

20 mn

Maxi 20 mn
puis Mini

Maxi 20 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Ouvrez la cocotte. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur.
- Démoulez froid. Idéalement, réalisez ce dessert le matin pour le soir ou pour le lendemain.