



crèmes caramel au beurre salé

Préparation : 10 min
+ 3 h de réfrigération
Cuisson : 40 min
Difficulté : moyenne

pour 6 personnes
2 gousses de vanille
40 cl de lait
30 g de beurre demi-sel
25 cl de crème liquide
6 jaunes d'œuf
185g de sucre

Préchauffe le four th. 6. Verse le lait et 20 cl de crème dans une casserole. Ajoute les gousses fendues et les grains de vanille ; porte à feu doux. Aux premiers frémissements, ôte du feu, couvre et laisse infuser. Blanchis les jaunes d'œufs et 120 g de sucre, verse-y le mélange à la vanille en remuant. Filtre.

Rince 6 ramequins et remplisse-les de préparation sans les essuyer. Enfoune 30 min au bain-marie. Laisse refroidir hors du four et place 3 h au frais. Caramélise 65 g de sucre avec un peu d'eau. Hors du feu, ajoute-y un peu de crème liquide en remuant. Remette sur le feu, verse le reste de crème en remuant. Ajoute enfin le beurre. Ôte du feu. Verse cette sauce sur les crèmes froides. Servir...