

CREME CARAMEL

1. Mettre en place le poste de travail

2. Confectionner le caramel

- Réunir l'eau et le sucre dans un poêlon, porter à ébullition, essuyer de temps en temps les parois du poêlon à l'aide d'un pinceau humidifié.
- Arrêter la cuisson du caramel lorsqu'il commence à prendre une teinte brune légèrement prononcée.



3. Chemiser les moules avec le caramel

- Verser le caramel immédiatement dans les moules et les chemiser uniformément ou le verser simplement au fond des moules.



4. Confectionner l'appareil à crème prise sucré

- Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et laisser infuser durant quelques minutes.
- Blanchir les œufs entiers avec le sucre dans une calotte en inox.
- Verser progressivement le lait bouillant sur les œufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet.
- Passer l'appareil au chinois étamine et écumer soigneusement.



5. Marquer les crèmes caramel en cuisson

- Tapisser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé.
- Emplir les moules caramélisés avec l'appareil.
- Disposer les moules dans la plaque.
- Mouiller à mi-hauteur des moules avec de l'eau bouillante.
- Cuire les crèmes caramel au bain-marie et au four à 180 °C pendant 30 à 35 min.
- S'assurer de leur cuisson, les sonder à cœur à l'aide d'une aiguille à brider ou avec la pointe d'un couteau d'office, les débarrasser, puis les réserver au frais jusqu'à leur complet refroidissement.



6. Dresser les crèmes caramel

- Décoller la crème à l'aide d'un couteau d'office en longeant la paroi du moule.
- Renverser la crème dans le plat de service et répartir uniformément le caramel autour.

