



## Crème caramel

 4 pers  10 mn  4 h

### Les ingrédients

- 500 ml de lait
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 g de sucre roux en poudre
- 4 c. à s. de caramel liquide

### La recette

#### Etape 1

Préchauffer le four à 160°C.

#### Etape 2

Ajouter le lait, le sucre roux et sucre vanillé dans le bol. Faire chauffer 7 min.  
Ajouter les œufs dans le bol. Mélanger.  
Ajouter 1 c. à s. de caramel dans 4 ramequins. Ajouter la crème vanille.

#### Etape 3

Placer les pots dans un bain-marie et les faire cuire 50 min.  
Laisser refroidir les crèmes au caramel à température ambiante et les réfrigérer 4 h avant de déguster.

