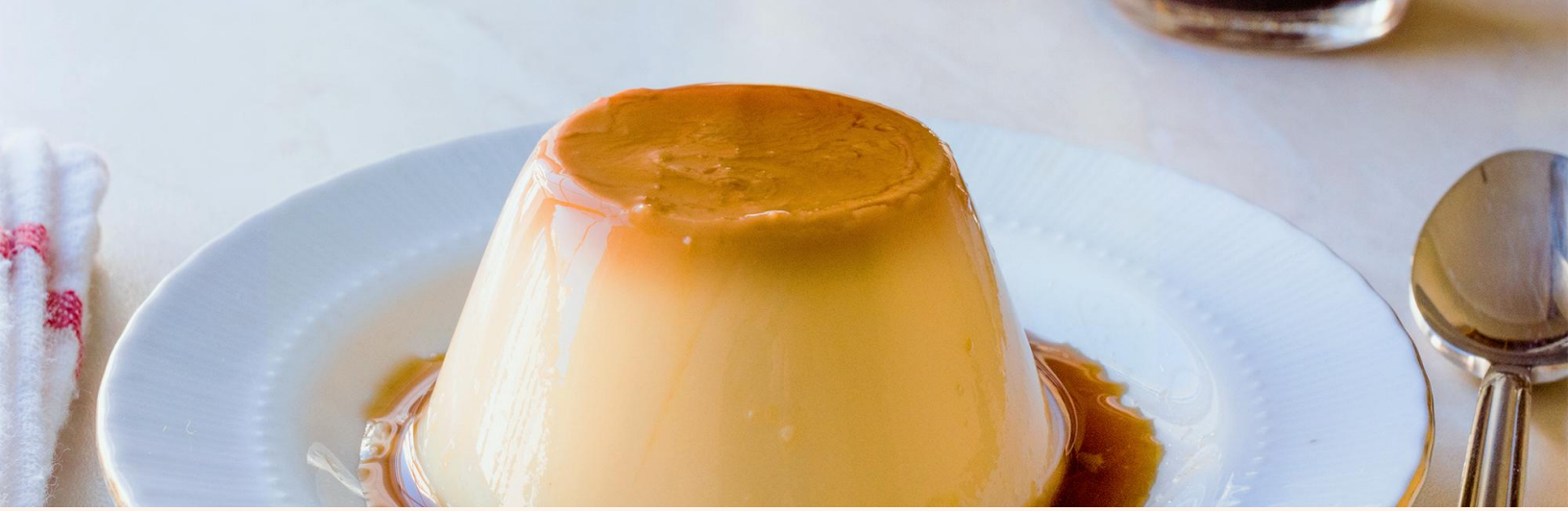


Crème caramel

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.