

CREMES CARMEL



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 3 oeufs - 2 sachets de sucre vanillé - 100 g de sucre - 500 ml de lait - SIROP DE CARMEL : - 250 g de sucre - 65 ml d'eau - 1 c.c. de vinaigre blanc

1. Préchauffez le four à 160°C (th.5/6).
2. Mettez les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et le lait dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 4/80°C.
3. Pendant ce temps, préparez le SIROP DE CARMEL : Dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre avec l'eau et une cuillère à café de vinaigre blanc, sans remuer, jusqu'à obtenir un caramel doré.
4. Versez le caramel chaud dans des ramequins et répartissez ensuite la crème chaude par-dessus. Placez les ramequins dans un plat à four rempli aux trois quarts d'eau et laissez cuire au four pendant 45 minutes environ.
5. Laissez les crèmes refroidir avant de les démouler.

Cook Expert ■

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »