



Crème caramel à la vanille

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La crème caramel un vrai régal. Avec un peu de temps, vous pouvez réaliser des superbes crèmes au caramel.

Ingrédients :

- 1/2 litre de lait entier
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 100 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

Pour le caramel :

- 130 g de sucre en poudre
- 13 g d'eau

Pour 6 personnes

Le déroulement de la recette de la crème caramel :

Réaliser un **caramel blond** avec le sucre en **poudre et l'eau**. Pendant ce temps dans une autre casserole, verser le lait et y ajouter la gousse de **vanille** fendue. **Porter à ébullition** et laisser **infuser**. Une fois avoir obtenu la couleur souhaitée de votre caramel, **hors du feu**, réaliser des cercles à votre casserole pour ôter les bulles. **Verser votre caramel dans les petits pots**. Pour cette recette, j'utilise des ramequins de 9 cm de diamètre et 5 cm de haut. **Prendre un plat pouvant accueillir** de l'eau (bain-marie), y déposer deux couches de papier de cuisson au fond du plat. **Disposer vos pots dans un plat**. Allumer votre four à **140° C**. Dans la cuve du batteur, ajouter les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Y verser le sucre en poudre et fouetter pour blanchir l'ensemble. **Retirer la gousse de vanille** en la raclant pour en extraire toutes les graines. Verser le lait sur les œufs blanchis, Il faut que le lait soit à une température de **35° C**. Mélanger à la spatule pour éviter de créer trop de mousse. **Verser dans un pichet votre préparation et remplir les ramequins au 3/4**. Disposer votre plat à l'entrée du four et rempli d'un peu d'eau chaude. Il faut mettre 1 à 2 cm d'eau. **Pousser doucement** votre plat dans le milieu du four. Recouvrir une grille de four de papier de cuisson ou de papier aluminium. **Retourner votre grille** et la disposer sur les crèmes caramel au contact direct des ramequins. **Cuire pendant 1 h 15 à 1 h 30**. Le fait de mettre un papier sur les crèmes au caramel évite la formation d'une croûte qui serait désagréable à la dégustation. Pour bien comprendre la procédure, je vous invite à regarder la vidéo.

Au bout du temps de cuisson, vérifier la cuisson en piquant légèrement une crème au caramel à l'aide d'un couteau à lame fine. Puis déposer cette lame sur la paume de votre poignet. Elle doit être chaude. Attention tout de même à ne pas vous brûler. **Ôter les ramequins du bain-marie** et les laisser refroidir 24 heures au réfrigérateur. Pour les démouler, passer une lame d'un couteau à lame très fine tout autour des ramequins. Retourner une assiette sur le ramequin et retourner le tout. Ôter doucement le ramequin de la crème au caramel. **Laisser couler le caramel autour de la crème... hum !!!!!**