



Crème caramel

Mise en place et préparation: env. **20 min**

Mettre au frais: env. **2 h**

portion (1/4): 333 kcal, lip 23 g, glu 26 g, pro 7 g

Ingrédients

pour 4 personnes

80 g de **sucre**
2 c.s. d' **eau**
1 c.c. de **jus de citron**
2 dl de **lait**

2.5 dl de **lait**
1 c.s. de **sucre**
2 c.s. de **maïzena**
1 **œuf frais**

2 dl de **crème**

Préparation

1. Porter à ébullition sucre, eau et jus de citron dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel brun noisette. Éloigner la casserole du feu. Verser le lait, laisser mijoter encore à couvert jusqu'à ce que le caramel soit dissous.
2. Mélanger au fouet lait, sucre, maïzena et œuf, incorporer en remuant, porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que le mélange épaissit, éloigner aussitôt la casserole du feu, continuer à remuer env. 2 minutes. Filtrer la crème caramel dans un bol, filmer au contact pour éviter qu'une peau ne se forme. Laisser refroidir, mettre env. 2 h au frais.
3. Lisser la crème caramel au fouet. Fouetter la crème en chantilly, en incorporer $\frac{1}{3}$ à la crème caramel. Incorporer délicatement le reste de la chantilly avec une spatule en caoutchouc.