

Un classique expliqué en images: la crème caramel

La crème caramel est un grand classique qui ne laisse personne indifférent. LE MENU vous propose donc une recette au succès garanti. Suivez pas à pas les six étapes ci-dessous et réalisez en un tournemain un délicieux dessert. A vos casseroles!



1 Porter à ébullition le sucre avec l'eau froide dans une casserole à bord évasé. Cuire jusqu'à ce que le mélange caramélise.



2 Retirer du feu. Mouiller immédiatement le caramel avec l'eau chaude et couvrir.



3 Remettre sur le feu et découvrir. Réduire doucement jusqu'à ce que le caramel soit dissous.



4 Mélanger avec le fouet la fécule de maïs avec le lait dans un pot mesureur. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Verser dans la casserole.



5 A feu moyen, amener juste au-dessous du point d'ébullition tout en remuant. Retirer le bâton de vanille.



6 Refroidir la crème au bain-marie, dans de l'eau froide ou de l'eau additionnée de glaçons, en remuant régulièrement.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas de nous contacter.

Producteurs suisses de lait PSL

Rédaction LE MENU

Weststrasse 10

3000 Berne 6

lemenu.redaktion@swissmilk.ch

Crème caramel

100 g de sucre
0,5 dl d'eau
0,5 dl d'eau, chaude
1 cs de fécule de maïs
5 dl de lait
1 cs de sucre
3 jaunes d'œufs
1 œuf
1 bâton de vanille, pulpe raclée et bâton

SUGGESTION

■ Remplacer une partie du lait par de la crème afin d'affiner la préparation.

CREME CARAMEL ET CARDAMOME: UNE DELICIEUSE ALLIANCE

Il est très facile et très rapide de modifier le goût d'une crème caramel. Il suffit pour cela d'aromatiser le lait, en le portant à ébullition avec des capsules de cardamome légèrement écrasées et en laissant tirer 10 min. Laissez refroidir, puis retirez les épices avant de cuisiner le lait comme dans la recette.

