

## Crème aux oeufs de mamie



Dessert **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 70 mn

*A déguster simplement avec quelques fruits (des fraises par exemple) et du sucre !*

### Ingrédients

- parfum vanille
- 5 oeufs
- 100 g de sucre
- 750 ml de lait
- crème liquide
- pour le caramel :
- 10 morceaux d'environ de sucre
- 1 cuillère à café d'eau

### Préparation

- 1 Dans une casserole, faites bouillir le lait, la crème et la vanille (quelques bulles en surface suffisent, il ne faut pas que ça déborde). Laissez un peu refroidir. Si le lait est trop chaud, les oeufs cuisent pendant le mélange.
- 2 Pendant ce temps, réalisez un caramel en versant une dizaine de morceaux de sucre dans une casserole avec un soupçon d'eau. Arrêtez le caramel quand il est blond, sinon s'il est marron il aura un goût de brûlé.
- 3 Versez le caramel au fond du plat et réservez.
- 4 Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation mousse. Vous devez obtenir une crème légère. Versez le mélange de lait tiédi sur les oeufs. Battez énergiquement.
- 5 Versez dans le plat, puis enfournez au bain-marie (dans un plat rempli d'eau jusqu'à la moitié du plat) pendant 1 heure à 180°C (th.6).
- 6 A la sortie du four, laissez refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur. La crème peut se servir tiède ou froide.

Proposé par



**Titanique**

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

