

Crème aux oeufs au caramel



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2 h

Laissez refroidir avant de déguster.

Recette proposée par : Nadou Cuisinette

Ingrédients

- 1 l de lait
- 6 oeufs entiers
- 1 verre de sucre roux
- caramel

Préparation

- 1 Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'au premier bouillon.
- 2 Pendant ce temps, dans un saladier, battez les oeufs entiers avec le sucre roux.
- 3 Ajoutez alors le lait au dessus en mélangeant sans cesse.
- 4 Versez l'ensemble de la préparation dans une terrine avec un peu de caramel au fond.
- 5 Faites cuire au bain-marie 1h30 à thermostat 3-4. Vérifiez la cuisson en piquant le centre de la crème avec un couteau.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

