

Crème caramel renversante



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Avec du vrai caramel au beurre salé, qui ne craquerait pas ?

Ingrédients

- 12 palets bretons pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 6 cuillères à soupe de crème de caramel au beurre salé (type salidou)
- 6 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 1 litre de lait
- 6 gouttes d'extrait de vanille

Préparation

- 1 Battez les 6 oeufs entiers et les 2 jaunes avec le sucre.
- 2 Faites bouillir le lait et les gouttes d'extrait de vanille.
- 3 Incorporez la préparation aux oeufs dans le lait bouillant tout en continuant à remuer.
- 4 Continuez à mélanger à feu moyen durant 5 minutes, pour que ça épaississe.
- 5 Déposez dans chaque verrine une cuillère à soupe de crème de caramel, puis formez par dessus une couche compacte de palets bretons émiettés. Puis versez la crème aux oeufs épaissie.
- 6 Faites cuire les verrines au bain marie, à 180°C pendant 30 minutes dans un four pré-chauffé.
- 7 Laissez refroidir 20 minutes à température ambiante avant de servir.

Proposé par

Ker Cadelac

[Ker Cadélac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

