

LA CREME CARAMEL



Peser et mesurer les ingrédients



Caraméliser les moules



Mettre le lait à bouillir



Casser les œufs un à un



Dans un saladier mettre les œufs entiers,
la vanille et le sucre.



Bien mélanger le tout



Verser le lait bouillant petit à petit
sur l'appareil



Verser l'appareil dans un broc



Remplir le moule
Verser de l'eau chaude dans
la plaque. Cuire au four 180°C
30 à 40 minutes.



En fin de cuisson sortir les moules
du bain-marie et refroidir.



Après complet refroidissement
démouler sur assiette.