

LA CRÈME AU SUCRE BRÛLÉ

PAR GAVOTTE



Ingrédients pour 4 à 5 convives

7 cs de sucre
1 cs de fécule de maïs
3 œufs
6 dl de lait
Un peu d'eau

Préparation

Casser 3 œufs dans une terrine. Ajouter 1 cs de sucre et 1 cs de fécule, battre en mousse.

Dans une casserole à feu fort, mettre 6 cs de sucre. Laisser fondre légèrement avant de remuer pour qu'il caramélise uniformément. Il doit devenir brun bien foncé.

Retirer du feu. On éteint le caramel en versant de l'eau et en mettant de suite le couvercle de la casserole. Ajouter 6 dl de lait. Remettre sur le feu et chauffer en remuant constamment. Il ne faut plus sentir de morceaux.

Ôter du feu avant ébullition et verser le caramel dans la terrine sur la préparation aux œufs en remuant énergiquement.

Remettre dans la casserole et fouetter jusqu'aux premiers signes d'ébullition. La crème ne doit pas cuire sinon elle deviendra grumeleuse.

Remettre dans la terrine pour refroidir durant une bonne heure. Remuer de temps en temps pour éviter qu'une peau se forme. Quand elle est froide, remplir des coupelles et les placer au frigo quelques heures.