

## Crème au caramel de [ma maman](#)



### **Pour 4 à 6 personnes**

- 1 l de lait
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe (bombées) de fécule
- 1 paquet de sucre vanillé

Caraméliser 120 g de sucre.

Eteindre le caramel avec une à deux cuillères à soupe d'eau chaude.

Verser environ 8 dl de lait sur le caramel et chauffer pour dissoudre le caramel.

Dans un autre récipient, mélanger les œufs, le reste du sucre, la fécule, le sucre vanillé et le reste du lait.

Sur ce mélange, verser le lait au caramel en remuant, puis reverser le tout dans la casserole. Remettre sur le feu et chauffer, avec la puissance réglée aux 2/3, jusqu'au premier signe d'ébullition.

Mettre la casserole hors du feu et mélanger encore une à deux minutes.

Verser la crème dans le récipient à travers un tamis.

Refroidir en remuant de temps en temps (on peut placer le récipient dans de l'eau froide).