



4.5/5

70 votes

Préparation :

15 minutes

Cuisson :

50 minutes

Difficulté :

Facile

Coût :

Bon marché

INGREDIENTS

Pour 8 personne(s)

- 1 l de lait fermier ou entier
 - 6 oeufs
- 200 g de sucre (100 + 100)
 - 1 gousse de vanille

PREPARATION

- Faire bouillir le lait avec une gousse de vanille fendue.
- Dans un plat à soufflé (allant au four et sur le gaz), faire prendre 100g de sucre avec 3 cuiller à soupe d'eau pour le caramel.
- Lorsque le caramel a atteint la couleur choisie, avec une manique faire tourner le plat pour que la répartition du caramel soit homogène.
- Dans un saladier battre avec une fourchette les oeufs et le sucre restant.
 - Ajouter le lait bouilli.
 - Placer cet appareil dans le plat caramélisé.
- Faire cuire au four (180°) au bain marie (dans un moule à manquer par exemple) environ 25 mn.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.