



Crèmes

# Crème dessert au caramel



**2h20** **10 min** **10 min** **2h** **221**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

16 **Caramel(s)**  
40 cl **Lait entier**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à café **Maïzena**

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Chauffer le lait dans une casserole à feu moyen. Une fois le lait arrivé à ébullition, le réserver.
- 2 Mélanger dans un saladier les jaunes d'oeufs et la maïzena et battre le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et léger.
- 3 Ajouter le lait en filet sans arrêter de remuer, le lait doit encore être chaud à ce moment-là, il ne faut pas attendre qu'il refroidisse.
- 4 Faire fondre les caramels en les mettant tous dans un bol puis en les chauffant environ cinq minutes au micro-ondes.
- 5 Cette opération peut aussi être réalisée au bain marie.
- 6 Ajouter le contenu du saladier sur les caramels puis mélanger jusqu'à obtenir une crème homogène.
- 7 Verser ce mélange dans une casserole puis mettre le tout à feu moyen et remuer sans arrêt jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Il faut compter entre cinq et dix minutes pour atteindre ce résultat.
- 8 Après cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux heures.