

Verrines caramel

5.5 dl = 18 verres de 5 cl supportant la cuisson



200 g de sucre
2 CS d'eau

Caraméliser.

1 dl d'eau chaude

Eteindre le caramel, cuire, répartir dans les moules.

3 œufs
2 CS de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Bien mélanger dans une terrine.

4 dl de lait

Chauffer dans la casserole ayant servi à la fabrication du caramel.
Verser bouillant sur l'appareil aux œufs en remuant.
Passer puis répartir dans les moules.

Cuisson:

- à la vapeur 90°C 20 min recouvert d'un film alimentaire
- au four : 30 à 40 min au bain-marie, à couvert, dans le four préchauffé à 160°C recouvert d'aluminium ou d'une 2^{ème} plaque de four

On peut vérifier la cuisson avec une aiguille. Elle doit ressortir sèche après avoir été plantée dans le flan.

Conservation:

4 jours à couvert, à 5°C