



Pot de crème au caramel

Mes pots de **crème au caramel** sont une symphonie de saveurs exquises. Chaque bouchée vous transporte dans un voyage sensoriel où la douceur veloutée de la crème rencontre la richesse profonde du caramel, créant une harmonie parfaite de goûts et de textures. Ce qui distingue nos pots de crème au caramel, c'est notre engagement envers la qualité et **l'authenticité**. Nous utilisons **uniquement les meilleurs ingrédients**, soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité, afin de vous **offrir** un dessert d'exception à chaque fois.

Ingrédients de la recette :

- 1/4 litre de lait demi écrémé
- 1/4 litre de crème liquide entière
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- [20g de sucre en poudre](#)
- 100g de sucre pour le caramel
- 100g d'eau pour le caramel

pour 4 personnes



Recette de www.vision-plaisir.fr

La confection de la recette :

Je vous suggère de commencer par **créer un caramel** avec le sucre en poudre et l'eau. Il faut un caramel **blond clair** et non un caramel trop foncé. Plus vous ferez cuire votre caramel, plus vous ferez sortir **l'amertume**. Après avoir réalisé votre caramel, versez la moitié de votre mélange de lait et de crème liquide hors du feu. Retirer sur un feu doux et dissoudre le caramel dans le lait et la crème au fouet. **Après** cinq minutes, retirer la casserole et verser le reste du lait et de la **crème liquide**. Blanchir vos œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Cette action permet l'introduction du sucre et des œufs dans la préparation. Ajouter aux œufs blanchis le mélange de crème, lait et caramel dissous encore tiède aux œufs blanchis. **Bien mélanger** l'ensemble sans fouetter. Si besoin est de filtrer l'ensemble pour ôter les particules d'œufs ou grumeaux. **Dans** un plat allant au four, mettre **un papier** de cuisson. Ajouter vos pots au plat. Veuillez verser votre préparation au caramel dans les pots et verser l'eau chaude dans le plat **autour** des pots. Chauffer le four à 140°C et cuire entre **1 heure et 1h30**. Après 40 minutes, recouvrez vos pots d'un papier aluminium et terminez la cuisson. À la fin de la cuisson, retirez vos pots du plat et les laissez refroidir avant de les mettre dans votre réfrigérateur pour **12 heures**.

Vision
Plaisir
La gourmandise culinaire