



Crème renversée en cocotte minute

50cl de lait entier
3 oeufs
70g de sucre
30g de sucre vanillé maison
1 pincée de sel
une dizaine de sucres mouillés pour le caramel

Faire un caramel dans un moule à soufflé.

Faire bouillir le lait.

Fouetter les oeufs avec les sucre et le sel.

Ajouter le lait aux oeufs sans s'arrêter de fouetter.

Transférer cette crème dans le moule à soufflé. Recouvrir de papier alu le plus hermétiquement possible.

Verser 3cm d'eau dans la cocotte minute et y déposer le moule (ou dans le panier). Fermer la cocotte. Mettre sur feu vif et dès chuchotement de la soupape réduire le feu.

Laisser cuire 7 minutes. Ôter la soupape et laisser la vapeur s'échapper complètement. Sortir le moule, le laisser refroidir et mettre au frigo pour quelques heures. Servir très froid.

Les espagnols servent la crème renversée avec de la chantilly, je vous conseille d'essayer, vous m'en direz des nouvelles.