



Pour 6 personnes :

Pour le caramel :

25 morceaux (125 g) de sucre

50 ml d'eau

Pour les crèmes :

5 oeufs entiers

3 jaunes d'oeufs

200 g (1 tasse)

1 litre (4 tasses) de lait

1 gousse de vanille fendue et grattée

Préchauffer le four à 300 F (150 C).

Dans une casserole , faire fondre les morceaux de sucre dans l'eau jusqu'à obtenir une couleur caramel, puis verser au fond de 6 ramequins.

Fouettez les oeufs entiers, les jaunes et le sucre.

Faire bouillir le lait avec la vanille et versez-le bouillant sur les oeufs en fouettant.

Répartir la préparation dans les ramequins.

Déposer les ramequins dans un moule rempli d'eau chaude à moitié et enfourner pour 1 heure.

Laisser prendre 1 nuit au frais.

Pour démouler, passer le couteau tout autour du bord intérieur du ramequin et renverser dans une assiette.