

Four vapeur – Four combiné vapeur – Four vapeur micro-ondes  
Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 20 min

## Pot de crème au caramel

Pour 6 personnes



### Panier de courses

*Pour la crème*  
250 g de lait  
250 g de crème liquide  
5 jaunes d'œufs  
85 g de sucre + 20 g d'eau

### Matériel

1 casserole  
6 ramequins individuels

### *Pour le nappage*

Voir la recette du caramel au beurre salé ([lien cliquable](#))

### Déroulé de la recette

Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau et cuire à feu moyen pour obtenir un caramel brun.  
Hors du feu, ajouter le lait tiédi et décuire le caramel.  
Remettre sur le feu pour homogénéiser la préparation.  
Hors du feu, ajouter la crème liquide froide puis les jaunes d'œufs battus.

Verser dans des ramequins et les couvrir.  
Cuire à la vapeur à 85°C / 20 min.

Napper de caramel au beurre salé.

Déguster froid.