

Crème aux oeufs parfumée au citron, sauce caramel

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 8 ramequins

Caramel (pour 1 pot genre pot de confiture)

• 250 g de sucre • 6 cl d'eau (60 g) • 1/2 càs de vinaigre blanc • 125 g d'eau bouillante

Flans

• 4 oeufs • 60 cl de lait • 70 g de sucre • le zeste d'un citron non traité

Faire le caramel :

Mettre dans une casserole le sucre, les 6 cl d'eau et le vinaigre.

Faire chauffer sur feu doux, laisser bouillonner jusqu'à ce que le sucre colore et prenne une couleur rousse.

Lorsque le caramel devient roux et commence à fumer, verser dessus l'eau bouillante (125 ml).

Attention aux projections : lorsque vous verserez l'eau bouillante, le caramel va cracher !

Laisser cuire pendant 1 minute, puis retirer du feu et verser dans un récipient.

Déposer ensuite 2 ou 3 càs de caramel dans le fond des ramequins, et laisser refroidir. Réserver le reste dans le bocal en le fermant hermétiquement.

Attention à ne pas laisser colorer le sucre trop longtemps : il deviendrait amer.

Mais il faut tout de même le laisser brunir suffisamment sinon il n'aura pas de goût.

Préparer les flans :

Allumer le four th6, 180°C. Préparer une grande plaque à bords hauts (2 à 3 cm) allant au four, y poser les ramequins nappés.

Pendant que le caramel colore, faire chauffer le lait à ébullition dans lequel on aura râpé le zeste du citron. Éteindre le feu et laisser infuser à couvert le temps de finir le caramel.

Dans un saladier, battre les oeufs et le sucre. Verser le lait tiédi dessus.

Verser ensuite cette préparation dans les ramequins nappés de caramel. Mettre la plaque dans le four, puis avant de fermer la porte du four, verser de l'eau chaude dans le fond de la plaque jusqu'aux bords. Fermer le four et laisser cuire 20 minutes.

Laisser ensuite refroidir, puis mettre au frais pour 1 h.

On pourra déguster ces flans tels quels ou bien démoulés et nappés de leur caramel. Dans ce cas, avant de démouler, penser à passer un couteau entre le flan et les parois du ramequin pour qu'il se décolle bien au démoulage.