

Crème caramel - Ça s'ers.

1 l. lait

9 œufs

9 cuillères à soupe de sucre

Vanille

10 morceaux de sucre }
1 verre d'eau } caramel

Casser les œufs dans un saladier,
entiers dont 2 dont on ne met que
le jaune.

Verser le sucre dans les œufs.

Battre au fouet.

Verser le lait bouillant - Battre.

Faire le caramel.

Verser la crème sur le caramel.

Enfourner au bain-marie. Cuire 30 min.

Pour voir si la crème est cuite,

enfoncer une lame de couteau qui doit
ressortir sèche quand la crème est cuite.