

Pots de crème caramel (renversés)

$\frac{1}{2}$ l. de lait - 100g de sucre - Mettre à bouillir avec $\frac{1}{2}$ bâton de vanille. Laisser infuser $\frac{1}{4}$ h. Faire un caramel avec 10 petits morceaux de sucre. Quand le sucre est fondu, mettre quelques cuillères d'eau. Laisser cuire. Mélanger avec le lait.

Prendre 3 œufs, les battre, verser le lait bouillant en continuant de battre.

Mettre en petits pots et faire cuire au bain-marie au four pendant $\frac{1}{4}$ d'heure. (Utiliser de l'eau bouillante afin que la cuisson se fasse plus facilement)

Avec cette quantité, on fait trois gros pots.

Four n° 8

100g sucre ou 5 cuillères à soupe de candeur