



THE J.M. SMUCKER Co

La crème de la crème caramel

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins N/A 6 N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) sucre
- 4 œufs
- 1 3/4 tasse (425 mL) eau
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1/2 c. à thé (2 mL) extrait de vanille
- pincée de sel

Directions

Step 1:

Dans une poêle à frire épaisse, faire cuire le sucre à feu moyen, en le remuant constamment jusqu'à ce qu'il fonde et prenne la couleur du caramel. Verser dans un moule rond peu profond de 4 tasses (1 L) allant au four, et incliner immédiatement le moule pour en tapisser entièrement le fond.

Step 2:

Dans un bol moyen, battre les œufs; incorporer l'eau, le lait condensé sucré, la vanille et le sel. Verser, à travers une passoire fine, dans le moule déjà préparé.

Step 3:

Déposer celui-ci dans un plat plus grand (une lèche-frite, par exemple). Verser environ 1 po (2,5 cm) d'eau chaude dans le plat. Cuire au four préchauffé à 300 °F (150 °C) de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau plantée au centre ressorte sèche.

Step 4:

Retirer le plat du bain-marie. Laisser refroidir, puis réfrigérer. Avant de servir, dégager le tour avec un couteau, renverser sur un plat de service pourvu d'une bordure; couper en pointes. Couvrir les restes et les conserver au réfrigérateur.

Images

