

Crème Pralinée

CUISIMAGES

Réf :
5704

Type :
Crème

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
20 min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 500 ml de lait
- 50 g de sucre
- 3 oeufs
- 100 g de pralin



Faites chauffer 1 litre d'eau à frémissement (pour le bain-marie) et préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre.



Dans un saladier, cassez les œufs et mélangez les avec le reste du sucre.

Lorsque le lait commence à bouillir, éteindre le feu et versez le pralin.

Mélangez, couvrez et laissez infuser.



Versez le lait praliné chaud doucement et progressivement sur les œufs en mélangeant sans cesse.

Filtrez la préparation.



Versez la crème dans des ramequins et ôtez les bulles en surfaces à l'aide d'une petite cuillère.

Déposez les ramequins dans le bain-marie. Enfournez pour 20 min à 180°C.



Laissez refroidir puis entreposez au réfrigérateur.

Pour démouler, passez la lame d'un couteau autour de la crème et secouez la un petit peu.



Conseils Variante Vin

Si la crème n'est pas cuite au milieu, enfournez à nouveau quelques minutes.