Crème caramel renversée

écrit par Karim

La crème renversée, c'est le dessert idéal des enfants et de ma femme. Je n'ai presque jamais le temps d'en manger car ils disparaissent trop vite. J'ai des soupçons, je pense que la femme de ménage passe son temps à vider mon réfrigérateur.

Je me suis souvent demandé quelle différence il y avait entre la crème renversée et la crème aux œufs. Cela peut paraître évident pour certains mais moins pour d'autres. Pas de panique, je vous livre ce que j'ai trouvé.

La crème aux œufs, les œufs au lait ou un flan aux œufs constitue la recette de base des crèmes prises. On les prépare en versant du lait sucré et vanillé chaud sur des œufs battus en omelette. La cuisson est réalisée au bain-marie.

La crème renversée, la crème caramel renversée, la crème caramel ou le flan aux œufs sont des recettes identiques à l'exception près que le caramel est versée dans le moule avant la crème.

On abordera la crème brûlée et la crème catalane une autre fois .

C'est vraiment un dessert très simple à réaliser (c'est vrai, je dis cela tout le temps) et, qui plus est, super rapide. Composée uniquement de quatre ingrédients, la crème caramel est traditionnellement servie dans des ramequins individuels ou présentée élégamment à l'envers sur une assiette.

Ce dessert ne nécessite aucune technique culinaire, il faut néanmoins être très attentif à la cuisson de l'appareil. De plus, vous devez respecter la hauteur des ramequins et utiliser une taille uniforme car cela conditionne le temps de cuisson.

Il faut compter environ **30 minutes de préparation et 1 heure de cuisson** pour réaliser cette recette.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 petite casserole (pour préparer le caramel liquide)
→ 1 casserole moyenne à fond épais (pour cuire le lait)
→ 1 grand cul de poule
→ 1 spatule en bois (pour mélanger le caramel)
→ 1 fouet
→ 8 ramequins (de 8 cm de diamètre et 4,5 cm de haut)
→ papier aluminium

Ingrédients pour 8 ramequins :

→ 1 litre de lait demi-écrémé
→ 2 gousses de vanille
→ 5 œufs entiers et 3 jaunes
→ 150gr de sucre semoule

Pour le caramel liquide :

→ 100gr de sucre semoule
→ 20gr d'eau
→ 1 CAS de sucre de glucose (facultatif)

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencer par préparer le caramel cuit à sec :

Verser **l'eau** (20gr) puis **le sucre** (100gr) par dessus et **la cuillère à soupe de sucre de glucose**.
Portez à ébullition et à feu doux. Augmentez le feu et cuisez le caramel blond. Les précautions de cuisson sont identiques identique à celui du caramel beurre salé, cliquez ici.

Une fois près, versez le caramel dans le fond des 8 ramequins en veillant à ne pas renverser de caramel sur les bords (pour faciliter le démoulage).

Préparation de l'appareil à crème :

Dans une casserole à fond épais, portez à frémissement le lait (1litre) avec les 2 gousses de vanille fendues et grattées. Retirez la casserole du feu, filmez-la (pour éviter l'évaporation) et laissez infuser 20 minutes.

Dans un cul de poule ou un saladier avec bec verseur (plus simple pour remplir les ramequins), mélangez à l'aide d'un fouet **les œufs** (5), **les jaunes** (3) et **le sucre semoule** (150gr).

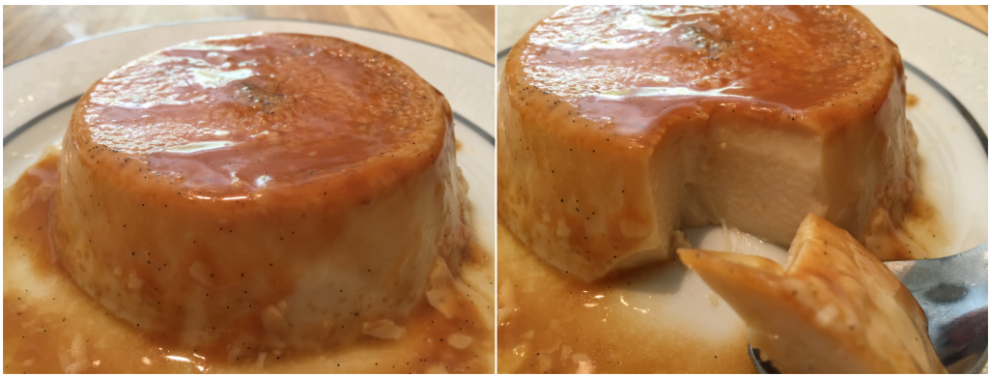
Versez ensuite le lait vanillé en filet (dont vous aurez ôté les gousses) encore chaud sur les œufs et mélangez à l'aide d'un fouet.

Laissez reposer 10 minutes puis écumez et versez cet appareil dans les ramequins jusqu'à 0.5 cm du haut. J'ai utiliser des ramequins à crème brûlée pour le restant de crème.

Placez les ramequins dans un lèche frites que vous remplirez d'eau jusqu'aux ¾ de la hauteur des ramequins.
Recouvrir le plat de papier aluminium (pour que les crèmes ne colorent pas) et

faites cuire à **150°C pendant 1 heure** (selon votre four).

Retirez alors les ramequins du plat et laissez-les refroidir tranquillement à température ambiante. Une fois les crèmes refroidies, filmez-les et placez-les au réfrigérateur toute une nuit.
Le lendemain, sortez les ramequins du réfrigérateur, laissez-les reposer 10 minutes puis passez un petit couteau entre la crème et la paroi du moule en faisant bien le tour pour pouvoir les démouler puis retournez-les sur les assiettes de service.



Informations utiles :
→ Lorsque le sucre s'est transformé en caramel, versez-le rapidement dans les ramequins avant qu'il ne durcisse.
→ Ne corser pas la cuisson du caramel afin d'éviter d'avoir un caramel trop fort.
→ Sans caramel, ce sera simplement des crèmes aux œufs. C'est tout aussi bon .
→ La cuisson au bain-marie est obligatoire.
→ Pour une super présentation, vous devez renversée la crème délicatement dans

une assiette à dessert.
→ Vous pouvez conserver les crèmes renversées pendant 48 heures sans souci.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …