

Crème caramel au café

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 40 min /
Réfrigération : 3 h

● **Cuisson au four**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 cl de café moyennement corsé
- 50 + 40 g de sucre en poudre
 - 3 oeufs
- 1/2 cuil à café de poudre de vanille

Préparation :

Moudre le café et le faire infuser dans 50 cl de lait bouillant, une fois bien infuser, le filtrer.

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6).

Préparer un caramel ambré avec 50 g de sucre et 1 c à c d'eau.

Le répartir dans 4 ramequins. (**ATTENTION**, le caramel va durcir un peu mais c'est normal, il redeviendra liquide au contact de la préparation au lait)

Porter le lait à ébullition avec le café.

Fouetter les oeufs avec le reste de sucre dans un saladier.

Ajouter le lait au café chaud dans les oeufs et bien mélanger, ajouter la vanille en poudre, et re-mélanger.

Verser dans les ramequins.

Les mettre dans un plat allant au four, verser de l'eau chaude jusqu'à 1 cm du bord des ramequins.

Enfourner pour 40 à 45 min au bain-marie à 180°C (Th.6).

Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau elle doit ressortir sèche.

Retirer les ramequins, laisser tiédir et mettre au frais 3 h.

Servir démoulé dans des assiettes.

Bonne dégustation à toutes & tous !!

Recettes de Caline

ASTUCE :

Vous pouvez remplacer la poudre de vanille par de l'extrait de vanille

Si vous n'avez pas de café en grains, vous pouvez utiliser du café soluble