

CRÈME AU CARMEL

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 8 PERSONNES

APPAREIL À CRÈME PRISE

Lait entier 1l
Œufs 6 pièces
Sucre semoule 0,200 kg
Vanille ½ gousse

CARMEL

Sucre semoule 0,450 kg
Eau 0,150 l

Points de maîtrise :

- *Prévoyez une cuisson douce de l'appareil pour éviter la formation de bulles d'air dans la crème.*
- *Surveillez bien la cuisson du caramel car un caramel foncé devient amer.*
- *Prenez garde à ne jamais laisser les jaunes au contact du sucre sans mélanger, car le sucre absorbe l'eau des jaunes et commence à les « cuire ».*



PROGRESSION

1. Mettre en place le poste et le matériel

Préparer 8 ramequins individuels en porcelaine dans une plaque à bain-marie, puis réaliser les pesées.

Nettoyer au vinaigre un poêlon à sucre ou une petite russe et préchauffer le four à 120 °C.

2. Réaliser le caramel et chemiser les moules

Réunir l'eau et le sucre dans le poêlon à sucre (ou une russe). Cuire le sirop à feu vif (la flamme ne doit pas remonter sur le bord du poêlon). Pendant la cuisson, nettoyer les parois avec un pinceau humide.

Vérifier la coloration du caramel avec une bandelette de papier sulfurisé. Lorsqu'il est blond-brun, stopper sa cuisson en plongeant le fond du poêlon ou de la russe dans de l'eau glacée.

Essuyez le fond du poêlon ou de la russe et versez immédiatement le caramel au fond des ramequins.

3. Réaliser l'appareil à crème prise

Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée dans une russe. Laissez-la infuser 3 à 4 min. Pendant ce temps, blanchir les œufs et le sucre dans une calotte.

Verser le lait sur les œufs blanchis en remuant sans excès au fouet et passer l'appareil au chinois étamine.

Passer la flamme d'un chalumeau en surface des crèmes pour éliminer les éventuelles bulles d'air.

4. Pocher les crèmes caramel

Verser l'appareil à crème prise dans les ramequins, sur le caramel, et les placer dans un bain-marie bouillant.

Pocher les crèmes caramel au four de préférence non ventilé, à 120 °C, 45 min environ. Vérifiez la cuisson en piquant les crèmes avec un couteau d'office. La lame doit ressortir chaude et nette.

Refroidissez les crèmes en cellule de refroidissement.

5. Dresser les crèmes caramel

Décoller les crèmes en passant un couteau d'office sur le pourtour du moule. Démouler. Accompagner éventuellement les crèmes de financiers ou de crème chantilly.

Mes notes sur la recette :