

Crème renversée Danièle

$\frac{1}{2}$ litre de lait
4 œufs entiers
130 g de sucre
Vanille (extrait, bâton, ou sucre vanillé)

Prendre un moule, et faire un caramel au fond
Faire bouillir le lait dans la casserole qui a servi à faire le caramel avec le sucre et la vanille

Battre les œufs en omelette longtemps dans un grand récipient voire au robot
Tout en continuant de battre les œufs verser le lait chaud dans le récipient
Verser le mélange dans le moule
Mettre au four 180° pendant 45 minutes

Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.