

Petites crèmes caramel façon Pierrot

Recette pour 7 à 8 pots de yahourt



Difficulté : 1 Pierrot

Temps : 30 minutes de préparation, 45 minutes de cuisson

Ingrédients :

Pour le caramel :

- 200 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin (ou de cidre)

Pour la crème :

- $\frac{3}{4}$ L de lait (75 cl = 750 ml)
- 1 quart de gousse de vanille
- 6 jaunes d'œuf
- 75 g de sucre en poudre

Préparation :

- Placer les 7 pots de yahourt en terre cuite vides dans un plat avec quatre centimètres d'eau pour une cuisson au bain marie.
- **Préparation du caramel liquide**
Dans une petite casserole, mettre les 200 g de sucre, 50 mL d'eau et une cuillère à café de vinaigre. Le rôle du vinaigre est d'éviter la cristallisation du caramel.
Chauffer le tout pendant cinq à dix minutes à feu moyen-doux (5 sur une échelle de 1 à 9 par exemple sur une plaque vitro-céramique) jusqu'à ce que le mélange prenne une teinte brune, pas trop jaune et surtout pas trop foncée (couleur caramel). Ne mélanger avec une spatule en bois qu'en tout début, pour bien aider à la dissolution du sucre et surtout éviter qu'il ne cristallise sur les parois, ce qui rendra le nettoyage ultérieur de la casserole plus facile.
Une fois la teinte obtenue, verser à chaud sur le caramel 100 mL d'eau froide tout doucement, en prenant garde aux projections. Le caramel va se figer et former une croûte pâteuse qui se soulève. Chauffer à nouveau en aidant à la dissolution du caramel avec une spatule en bois. En profiter pour bien râcler les bords de la casserole et y dissoudre les éléments cristallisés.
Le second chauffage dure quelques minutes. L'arrêter à convenance selon la viscosité souhaitée pour votre caramel qui doit rester néanmoins liquide. On peut prélever un échantillon régulièrement, mais trois à quatre minutes devraient suffire.
- Verser le caramel dans le fond des pots de yahourt (sur 2 à 3 mm de haut environ)

- Préparation de la crème

Dans un récipient, mettre les 6 jaunes d'œufs et les 75 g de sucre puis fouetter l'ensemble jusqu'à obtenir une consistance homogène et plus blanche.

Faire chauffer le lait et la gousse de vanille préalablement fendue jusqu'au départ d'ébullition puis éteindre le feu.

Verser tout doucement le lait sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre tout en mélangeant vivement avec une cuillère en bois.

Verser la crème obtenue dans les pots de yahourt.

- Préchauffer pendant 10 minutes le four au thermostat 4 (170°C) puis y placer le plat contenant les pots de yahourt au bain marie pendant 45 minutes.
- Laisser refroidir et déguster !!! (Certains les aiment chauds, d'autres froids, les gourmands pourront ajouter une croûte de sucre caramélisée au chalumeau par-dessus façon crème brûlée mais alors là, attention à la culpabilité, car pour les calories, le compte journalier sera vite dépassé à moins de vite expier juste après dans un jogging d'entraînement pré-marathonien)

Le tout en images :



Caramel en fin de second chauffage



Caramel liquide une fois refroidi



Crèmes caramel en fin de cuisson