

Les crèmes Carambar

Pour 6 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

-  1/2 litre de lait
-  4 œufs
-  15 Carambars
-  3 cuillerées à soupe de sucre

SANS BLAGUE,
C'EST TROP BON!



1 Allume le four à 160° (thermostat 5). Mets les Carambars (sans le papier !) avec le lait dans une casserole et fais-les fondre à feu doux.



2 Casse les œufs dans un saladier. Verse le sucre dessus et bats-les avec un fouet jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir.



3 Verse le lait aux Carambars sur les œufs et mélange bien. Verse la crème dans six ramequins. Pose les ramequins dans un grand plat.



4 Verse environ 1 cm d'eau dans le plat et mets-le au four. Sors les crèmes du four 30 minutes plus tard et laisse-les refroidir. Bon appétit !