

Coulants caramel au beurre salé & crème anglaise

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

*Pour les coulants :

- 4 œufs
- 150g de sucre
- 140g de farine + 10g
- 100g de beurre demi-sel + 10g
- 8cl de crème liquide

*Pour la crème anglaise :

- 50cl de lait
- 3 gousses de vanille
- 70g de sucre
- 4 jaunes d'œufs



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul de poule et des petits moules, type moules à muffins ou ramequins.

Réalisation :

*Pour la crème anglaise :

- Fouetter 4 jaunes d'œufs avec 70g de sucre et les graines grattées des gousses de vanille fendues en long jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Porter le lait à ébullition avec les gousses grattées.
- Verser lentement la moitié du lait sur les jaunes, en tournant régulièrement.
- Reverser dans la casserole et remuer sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la cuillère.
- Retirer du feu, retirer les gousses et remuer encore quelques minutes.
- Laisser refroidir quelques minutes et garder au frais.

*Pour les coulants :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6). 5 min.
- Faire caraméliser le sucre à sec dans une poêle à fond épais.
- Ajouter la crème (attention aux projections) et remuer 5 min.
- Laisser tiédir et incorporer le beurre.
- Incorporer les œufs à la farine tamisée.
- Verser dans des moules individuels beurrés et farinés.
- Enfourner et laisser cuire 10 min puis démouler et servir tiède.

Bon appétit !