

Crème aux oeufs caramel cookeo



Crème aux oeufs caramel cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

500 ml de lait

1 cuillère à soupe d'arôme vanille

60 g de sucre

Nappage caramel

3 jaunes d'œufs + 2 oeufs entier

Huile pour le moule

200 ml d'eau

Préparation

Séparez le blanc des jaunes pour 3 œufs

Huilez votre moule

Nappez le fond du moule avec du nappage caramel

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve avec le sucre et la cuillère à soupe d'arôme vanille. Portez à ébullition

Fouettez les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre.

Quand le lait est à ébullition versez en mélangeant sur les oeufs battus avec le sucre.

Nettoyez votre cuve et replacez la dans votre cookeo

Versez l'ensemble de la préparation dans le moule .

Recouvrez avec du film étirable

Versez 200 ml d'eau dans la cuve .

Placez le panier vapeur dans la cuve .

Placez le moule dans le panier vapeur

Cuisson rapide ou sous pression programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud pendant 10 mn

Ouvrez votre Cookeo puis laissez refroidir à l'air libre puis au frigo

Démoulez et servez

