



ENTREMETS FROIDS DE CUISINE À BASE D'APPAREIL À

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL

Entremets à base de crème prise sucrée, démoulé dans le cas de la crème caramel, et servi dans le pot de cuisson pour le pot de crème.

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
Éléments de base				
- lait	l	1		
- oeufs (entiers)	pièce	6		
- sucre semoule	kg	0,200		
- vanille	gousse	1/2		
Caramel				
- sucre semoule	kg	0,140		
- eau	l	PM		
Coût matières pour 8 couverts			F
Coût matières pour 1 couvert			F

DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION 40 min
(sans les cuissons)

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1) Mettre en place le poste de travail - 5 min

- Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2) Confectionner le caramel - 8 min

- Réunir l'eau et le sucre dans un poêlon, porter à ébullition, essuyer de temps en temps les parois du poêlon à l'aide d'un pinceau humidifié.
- Arrêter la cuisson du caramel lorsqu'il commence à prendre une teinte brune légèrement prononcée.

3) Chemiser les moules avec le caramel - 2 min

- Verser le caramel immédiatement dans les moules et les chemiser uniformément.

4) Confectionner l'appareil à crème prise sucrée - 15 min

(voir "Techniques de base" page 470)

- Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille.
- Blanchir les oeufs entiers avec le sucre dans une calotte en inox.
- Verser le lait bouillant sur les oeufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet.
- Passer l'appareil au chinois étamine et écumer soigneusement.

5) Marquer les crèmes caramel en cuisson - 5 min

- Tapiser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé.
- Emplir les moules caramélisés avec l'appareil.
- Disposer les moules dans la plaque.
- Mouiller à mi-hauteur des moules avec de l'eau bouillante.
- Cuire les crèmes caramel au bain-marie et au four à 180 °C pendant 30 à 35 min.
- S'assurer de leur cuisson, les débarrasser, puis les réserver au frais jusqu'à leur complet refroidissement.

6) Dresser les crèmes caramel - 5 min

- Décoller la crème à l'aide d'un couteau d'office en longeant la paroi du moule.
- Renverser la crème dans le plat de service et répartir uniformément le caramel autour.