

Chern Hwei Gan

Chef du restaurant le Parapluie à Dijon

Crème caramel à sa façon !

INGREDIENTS

- 🌿 4 œufs
- 🌿 200 g de sucre
- 🌿 400 g de lait de coco
- 🌿 200 g de crème
- 🌿 Essence de Pandan

DEROULE DE LA RECETTE

Blanchir les œufs avec 160 g de sucre.
Verser le lait de coco.
Ajouter la crème et 1 goutte d'essence de Pandan.
Mélanger le tout.

Pour le caramel :

Ajouter 40 g de sucre dans une casserole.
Verser un peu d'eau.
Cuire jusqu'à obtenir du caramel.

Verser le caramel dans un grand bol ou dans des ramequins.
Une fois que le caramel a durci, verser la préparation dans les ramequins.
Mettre au four les ramequins à 150 degrés dans un bain marie pendant 45 minutes.
Retirer les ramequins du four et les laisser refroidir au réfrigérateur.
Démouler les crèmes caramel et les déguster !