

## Crème au caramel

Pour environ 10 pots de 125 g :

- \* 1 litre de **lait** entier
- \* 2 cuillères à café d'arôme naturel liquide de **vanille** bourbon Vahiné
- \* 240 g de **sucré**
- \* 20 g de **crème fraîche liquide**
- \* 50 g de **maïzena**.

Délayer la maïzena dans un peu de lait froid puis ajouter le reste du lait et l'arôme de vanille.

Faire chauffer jusqu'à épaississement.

Dans une autre casserole, préparer un caramel avec le sucre et juste assez d'eau pour mouiller le sucre : couvrir et laisser chauffer sans remuer et sans y toucher, car remuer le sucre fait rater le caramel à coup sûr.

Surveiller en soulevant de temps en temps le couvercle. Quand le sucre fondu commence à brunir, être vigilant pour éteindre le feu avant que le caramel soit trop foncé (et donc amer). Cependant, il doit tout de même être assez foncé pour donner suffisamment de goût à la crème.

Eteindre le feu, verser la crème fraîche liquide préalablement chauffée et mélanger pour stopper la caramélisation et garder le caramel liquide. Attention en versant la crème fraîche, car la rencontre entre le caramel et la crème provoque un dégagement de vapeur brûlante.

Ajouter le caramel au mélange lait + maïzena et faire cuire encore une à deux minutes.

Verser dans des pots et mettre au frigo quand la crème a refroidi.