

# La crème renversée

*Pour faire une crème renversée, il t'a fallu :*

## INGREDIENTS :

- 6 œufs
- 1L de lait
- 100g de sucre (caramel) + 75g
- une gousse de vanille

## USTENSILES :

- une casserole
- un moule à Charlotte
- un fouet
- un saladier
- une assiette
- une cocotte minute

## PRÉPARATION :

*Premièrement, tu as chauffé 100g de sucre pour faire un caramel doré et tu as nappé un moule à Charlotte avec ce caramel.*



*Deuxièmement tu as fait bouillir le lait avec la gousse de vanille et le reste du sucre.*

*Pendant ce temps, tu as battu les œufs dans un saladier.*

*Tu as versé le lait dans les œufs et tu as remué rapidement le mélange.*

*Troisièmement, tu as versé le mélange dans le moule caramélisé et as recouvert d'une assiette.*

*Tu as cuit au bain- marie le tout pendant 20min dans une cocotte- minute fermée.*



*Tu as obtenu une magnifique et excellente crème renversée (recette de ma mère Odette, la meilleure cuisinière du monde !).*

