

# La recette de Jean-Pierre Gestin

## LA CRÈME CARAMEL DE GERMAINE

### UNE HISTOIRE DE FAMILLE



Cette crème dessert nappée d'une couche de caramel, à l'origine mystérieuse, se déguste partout dans le monde. Une des variantes les plus célèbres se trouve en Bretagne et c'est un délicieux souvenir d'enfance.

- 8 personnes
- Moule à charlotte de 18 cm de diamètre

#### Caramel

- 100 g de sucre semoule
- 10 g d'eau

#### Crème aux œufs

- 1 litre de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 70 g de sucre semoule
- 70 g de sucre cassonade
- 200 g d'œufs entiers (4 pièces)
- 60 g de jaunes d'œufs (3 pièces)

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la moitié du sucre cassonade et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.
2. Laisser infuser la vanille 10 minutes.
3. Dans une petite casserole, préparer le caramel, faire cuire le sucre semoule et l'eau, jusqu'à obtenir une couleur auburn autour de 180°C, couler le caramel dans le moule à charlotte.
4. Dans un saladier mélanger l'autre moitié de sucre cassonade, les œufs, les jaunes d'œufs. Fouetter.
5. Verser le lait sur ce mélange, mélanger à nouveau délicatement.
6. Verser le tout dans le moule à charlotte en chinoisant.
7. Placer le moule à charlotte dans la lèchefrite ou un plat à moitié rempli d'eau puis ainsi faire cuire au bain-marie dans le four à 140°C pendant 1 heure environ, selon le four.
8. La crème est cuite quand elle est tremblante.
9. Placer au froid une nuit.
10. Au moment du dressage, passer la lame d'un couteau sur la paroi intérieure du moule.
11. Poser un plat retourné sur le moule et retourner le tout en un geste rapide et sécurisé.
12. La crème peut être servie avec une crème chantilly et une gavotte.

On peut aussi, comme sur la photo, la cuire en pot pour qu'elle puisse voyager et faire voyager

**BONNE DÉGUSTATION !**