



CABANE À SUCRE

Crèmes renversées à l'érable

Catégorie: Desserts

Description:

Donne 8 à 10 portions

Temps de préparation : 1 h 00

Ingrédients:

250 ml (1 tasse) de sucre blanc

60 ml (4 c. à soupe) d'eau

6 oeufs

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

1 litre (4 tasses) de lait

Instructions:

Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau.

Portez à ébullition jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel.

Versez dans des ramequins en parts égales et laissez refroidir.

Dans un bol, mélangez les oeufs avec le sirop d'érable et le lait chaud.

Remplissez les ramequins et déposez-les dans un plat avec de l'eau à mi-hauteur. Ainsi, vous aurez une cuisson au bain-marie pour vos crèmes renversées.

Faire cuire dans un four préchauffé à 180° C (350° F) de 30 à 40 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Servir frais.