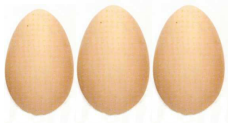


# La crème caramel



B y Hugodélice

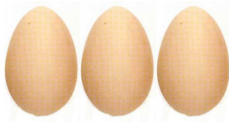
## les ingrédients



oeufs



sucres vanillés



caramel



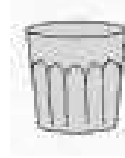
lait



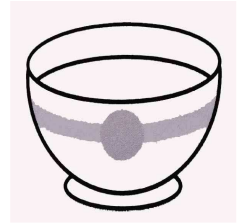
sucres



## le matériel



un verre



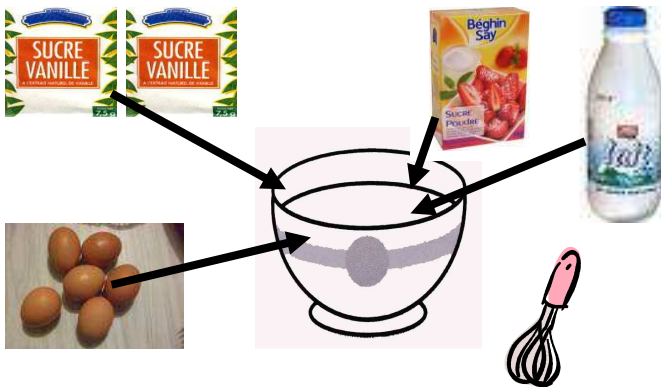
un saladier



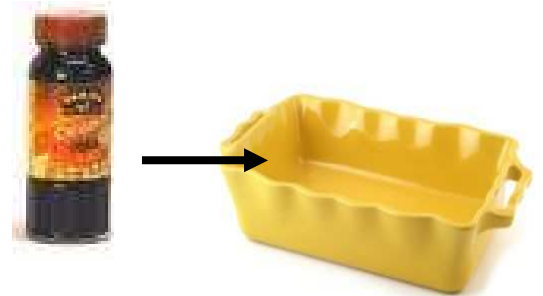
un fouet



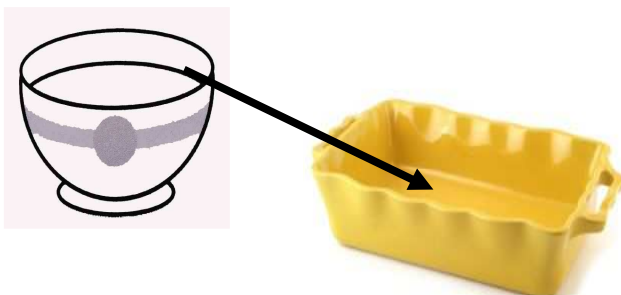
Un plat



1. Bats les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le lait.



2. Verse le caramel dans le fond du plat.



3. Verse le contenu du saladier dans le plat.



4. Fais cuire 45 minutes à feu très doux (140°C). Laisse bien refroidir au frais.

