

LA CREME RENVERSEE

I. CARACTERISTIQUES

Cette crème est un mélange de lait sucrée et d'œufs entiers qui formera une masse homogène par coagulation lente des œufs dans un moule, au four et au bain-marie.

II. PROPORTIONS :

Lait	1l
Vanille	1 bâton
Sucre	200g
Œufs	6

III. TECHNIQUE

-Mettre le lait à bouillir dans une casserole. Adjoindre une gousse de vanille fendue en deux ou de l'extrait de vanille liquide, casser les œufs dans une terrine et blanchir avec le sucre, ajouter le lait bouilli petit à petit sur les œufs et le sucre en mélangeant avec un fouet ; passer le mélange au chinois étamine dans un récipient très propre. Emplir les moules pouvant supporter la chaleur, généralement des pots en porcelaine, faïence, inoxydable.

CUISSON

-Cette crème ne peut cuire qu'à la cuisson dite au "bain-marie". Elle consiste à placer le moule choisi dans une plaque creuse tapissée d'une feuille de papier et remplie d'eau aux $\frac{3}{4}$ que l'on maintient à un degré voisin de l'ébullition dans un four modéré.

-Le temps de cuisson sera d'autant plus long que le four sera doux et que les moules seront grands (40 minutes à 200°C pour un moule de 6 personnes).

-Surveiller le bain-marie : ni le bain-marie, ni la crème ne doivent bouillir.

-La coagulation brusque des œufs donnera à la crème une structure très granulée désagréable au palais, et d'autre part les œufs, se dissociant de la crème, celle-ci ne serait plus homogène et se démoulera très mal. L'appoint de cuisson se constate en enfonçant la lame d'un couteau d'office, qui ressort nette et sans trace de liquide. Réserver la crème dans un lieu froid (réfrigérateur) avant de la démouler. Laisser dans les moules jusqu'à complète refroidissement.

IV. UTILISATIONS

Certains desserts à base de crème renversée se démoulent :

Crème renversée de parfums divers : caramel, café, chocolat, etc...

Pudding diplomate et divers

Crème Opéra / crème Viennoise, crème Beau-Rivage

Ne se démoulent pas et sont servis dans les plats de cuisson : pots de crème, bread and butter pudding.

REMARQUES

-La crème renversée se parfume par infusion dans le lait s'il s'agit de vanille, zeste d'orange ou de citron ; par dissolution dans le lait s'il s'agit de chocolat, cacao, extrait de café, etc...

-Des jaunes d'œufs peuvent remplacer les œufs entiers dans certains desserts qui ne se démoulent pas (pots de crème, etc...). Veiller alors à la coloration qui sera plus accentuée.

Ces crèmes sont plus onctueuses et plus fines.

V. APPLICATION PRATIQUE

CREME RENVERSEE AU CARMEL

DENREES ET PROPORTIONS POUR 8 PERSONNES

Eléments de base

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| - lait : 1 litre | Caramel |
| - œufs entiers (6 pièces) | - sucre semoule : 140g |
| - sucre semoule : 200g | - eau : PM |
| - vanille gousse 1/2 | |

TECHNIQUE DE REALISATION

1. Confectionner le caramel - 8 min

- Réunir l'eau et le sucre dans un poêlon, porter à ébullition, essuyer de temps en temps les parois du poêlon à l'aide d'un pinceau humidifié.
- Arrêter la cuisson du caramel lorsqu'il commence à prendre une teinte brune légèrement prononcée.

2. Chemiser les moules avec le caramel - 2 min

- Verser le caramel immédiatement dans les moules et les chemiser uniformément ou le verser simplement au fond des moules.

3. Confectionner l'appareil à crème prise sucré - 15 min

- Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et laisser infuser durant quelques minutes.
- Blanchir les œufs entiers avec le sucre dans une calotte en inox.
- Verser progressivement le lait bouillant sur les œufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet.
- Passer l'appareil au chinois étamine et écumer soigneusement.

4. Marquer les crèmes caramel en cuisson - 5 min

- Tapisser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille de papier sulfurisé. Emplir les moules caramélisés avec l'appareil.

- Disposer les moules dans la plaque.
- Mouiller à mi-hauteur des moules avec de l'eau bouillante.
- Cuire les crèmes caramel au bain-marie et au four à 180 °C pendant 30 à 35 min.
- S'assurer de leur cuisson, les sonder à cœur à l'aide d'une aiguille à brider ou avec la pointe d'un couteau d'office (aucune trace d'appareil encore liquide ne doit remonter à la surface), les débarrasser, puis les réserver au frais jusqu'à leur complet refroidissement.

5. Dresser les crèmes caramel - 5 min

- Décoller la crème à l'aide d'un couteau d'office en longeant la paroi du moule.
- Renverser la crème dans le plat de service et répartir uniformément le caramel autour