

Francine Richard

15 Juillet **1956** — 22 Janvier **2022**



“ Les personnes que nous aimons quittent un jour nos yeux, ***mais jamais notre cœur.*** ”

CRÈME CARAMEL

de Francine

Une douceur sucrée pour vous rappeler Francine

PORTIONS
6
PERSONNES

CARAMEL

- ♦ 2/3 tasse de sucre
- ♦ 1/2 tasse d'eau

Faire chauffer le sucre et l'eau dans une petite casserole à feu vif. Lorsque le sucre devient brun pâle, le verser dans les ramequins.

FLAN

- ♦ 2 ½ tasses de lait
- ♦ 3/8 de tasse de sucre
- ♦ 1 cuillère à thé de vanille
- ♦ 2 œufs + 2 jaunes

Dans une casserole, faire chauffer le lait et le sucre en brassant pour dissoudre le sucre.

Brasser jusqu'à ébullition.

Dans une terrine, battre les œufs plus les jaunes avec un fouet jusqu'à ce qu'ils épaississent et deviennent pâles.

Ajouter le lait dans les œufs en battant, ajouter la vanille.

Mélanger bien.

Verser le mélange à travers un tamis fin dans les ramequins.

Enlever à la cuillère l'écume qui se formerait.

Mettre les ramequins dans une lèchefrite profonde et mettre de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur.

Mettre au four dans le bas à 325 degrés, 40 minutes.

Mettre au réfrigérateur 2 heures.