

Crème mousseline Grand-Mère

Recette-Gateau.com vous présente une recette de Crème mousseline Grand-Mère ! Découvrez toutes les recettes de [Crèmes](#).

Ingrédients:

- Beurre- 90g
- Farine- 75g
- Sucre- 60g +
- Sucre vanillé- 1 sachet
- Lait- 35 cl
- Œuf- 5

Pour le caramel:

- Sucre en morceaux- 150g
- Eau- 3 cl + 3 cl

Comment faire la recette ?

- **Etape 1** >Préchauffer le four à 150°C (th. 5) avec une plaque vide à l'intérieur.
- **Etape 2** > Préparer le caramel: Mettre le sucre en morceaux et l'eau dans une casserole sur le feu en remuant bien pour que le sucre ne brûle pas, et laisser cuire pour obtenir une coloration brune.
- **Etape 3** > Hors du feu, décuire avec 30g d'eau. Verser le caramel dans un moule en Pyrex et laisser refroidir.
- **Etape 4** >Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, 60g de sucre et le sucre vanillé. Bien mélanger puis verser le lait et laisser cuire 5 minutes sans cesser de remuer.
- **Etape 5** >Laisser tiédir avant d'incorporer les jaunes d'œufs un par un, puis les blancs battus en neige, serrés avec 30g de sucre.
- **Etape 6** > Verser cette crème dans le moule caramélisé.
- **Etape 7** >Mettre au four, au bain-marie, et cuire 45 minutes. Servir tiède ou froid, selon votre goût.

Astuces >Vous pouvez rajouter 50g de raisins secs ou 50g d'abricots secs coupés en dés dans votre crème.

