



Crème caramel



Rezept für

Ingrédients

200 ml de lait concentré
sucré

Préparation

Verser le lait concentré dans un verre et le fermer. Cuire à la vapeur à 100 °C pendant 1 heure environ. Observer la cuisson et retirer la crème de l'espace de cuisson lorsqu'elle présente la couleur souhaitée.

Anrichten

Réglage de cuisson

Avec préchauffage

1 heure | vapeur 100 °C