CRÈME RENVERSÉE

Ingredienti per 4-6 persone:

- otto uova,
 - un cucchiaio di fecola,
 - sale,
 - dieci cucchiari di zucchero,
 - un litro di latte,
 - una fialetta di essenza di vaniglia.
- Per il caramello:
- 160 g di zucchero.

Mettete quattro uova e quattro tuorli in una terrina, unite la fecola a una presa di sale e lo zucchero; sbattete a lungo con una spatola o con lo sbattitore elettrico, finché avrete ottenuto un composto bianco e spumoso.

Nel frattempo avrete portato a ebollizione il latte con la vaniglia: toglietelo dal fuoco appena accenna a bollire e diluite leggermente il composto di uova versando poco alla volta 1/3 del latte; poi unite il restante latte e sbattete per qualche istante con una frusta.

Lasciate riposare per pochi minuti e, nel frattempo fate caramellare lo zucchero, eventualmente usando un cucchiaio di glucosio ed un cucchiaio di acqua: quando avrà preso il classico colore biondo scuro e sarà ben liquefatto, versatelo in uno stampo rotondo e liscio che avrete leggermente scaldato in precedenza, così da non far subito solidificare lo zucchero, e che muoverete spargendo il caramello su fondo e pareti fino a metà altezza.

Versate quindi la crema preparata nel recipiente che immergerete in una casseruola più grande piena, per due terzi, di acqua.

Mettete il tutto sul fuoco, portate ad ebollizione l'acqua del bagnomaria, poi introducete nel forno, lasciando cuocere per 30 minuti a calore medio.

Togliete quindi la "crème renversée" nello stampo.

Al momento di rovesciarla sul piatto passate una lama di col tello tra la crema e le pareti.

Servitela ben fredda.