

FRANÇAIS SUR OBJECTIFS SPÉCIFIQUE

Pour cette recette de cuisine, vous devez reformuler la recette avec la conjugaison des verbes à l'impératif.

Crème renversée au caramel



Préparation :

- **Déposez** les ramequins* dans un plat allant au four.

- Pour la préparation du caramel :

Versez le sucre dans une casserole. Mouillez*-le avec un peu d'eau. **Portez** à ébullition pour préparer votre caramel. Attention, ne **le remuez pas**. Quand le caramel blondit*, **versez**-le dans les ramequins.

- **Grattez** la demi-gousse de vanille dans le lait. Portez le lait à ébullition.

- **Cassez** les œufs dans une jatte*. Versez le sucre. Mélangez et versez petit à petit le lait bouillant.

- **Versez** le mélange dans les ramequins. **Ajoutez** de l'eau à mi-hauteur dans le plat allant au four pour préparer votre cuisson au bain-marie. **Placez**-le au four 25 minutes à 150 degrés.

- Après la cuisson et 2 heures au frais, **renversez** les crèmes. Avec la pointe d'un couteau, **décollez** les côtés et **renversez** les crèmes sur une petite assiette.

Bon appétit.