

LA CRÈME CARAMEL BASQUE KOKA (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-caramel-koka/>

Une crème caramel Basque délicieuse, qui est comme les meilleures que j'ai goûtées au Pays Basque, entre une texture incroyable et des saveurs de Rhum et de Vanille

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 45 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Française

Plats : Dessert,

Ingrédients

Pour 5 ramequins de 8 cm de diamètre

*Caramel

150 grammes de Sucre

40 grammes d'Eau 4 Centilitres/40 Millilitres

*Crème

500 grammes de Lait Entier 50 Centilitres/500 Millilitres

1 Gousse de Vanille

3 Oeufs 150 grammes

50 grammes de Sucre

10 grammes de Rhum 1 Centilitre/10 Millilitres

Pour 8 ramequins de 8 cm de diamètre

*Caramel

240 grammes de Sucre

64 grammes d'Eau 6,4 Centilitres/64 Millilitres

*Crème

800 grammes de Lait Entier 80 Centilitres/800 Millilitres

1,6 Gousses de Vanille

4,8 Oeufs 240 grammes

80 grammes de Sucre

16 grammes de Rhum 1,6 Centilitre/16 Millilitres

LA CRÈME CARAMEL BASQUE KOKA (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

Pour 5 ramequins de 10 cm de diamètre

*Caramel

234,3 grammes de Sucre

62,5 grammes d'Eau 6,25 Centilitres/62,5 Millilitres

*Crème

781,2 grammes de Lait Entier 78,12 Centilitres/781,2 Millilitres

1,5 Gousses de Vanille

4,6 Oeufs 229 grammes

78,1 grammes de Sucre

15,6 grammes de Rhum 1,56 Centilitre/15,6 Millilitres

Pour 8 ramequins de 10 cm de diamètre

*Caramel

375 grammes de Sucre

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

*Crème

1,25 kilogramme de Lait Entier 125 Centilitres/1,25 Litre

2,5 Gousses de Vanille

7,5 Oeufs 375 grammes

125 grammes de Sucre

25 grammes de Rhum 2,5 Centilitres/25 Millilitres

Instructions

Le Mille Sabords

9 Passage de la Pergola

64500 Saint Jean de Luz

Pil Pil Enea

3 Rue Salagoity

64500 Saint-Jean-de-Luz

1. Commencer par le caramel : Dans une casserole, faire chauffer le Sucre (150 g) et l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres)
2. Attendre la coloration ambrée...
3. Pendant la cuisson, il est recommandé de passer un pinceau de cuisine, trempé dans un verre d'eau, sur les bords de la casserole afin de nettoyer les cristaux de sucre qui risquent de surcuire et de faire masser le sirop
4. Le sucre sur le bord cuit, cristallise, puis retombe dans le liquide, le faisant cristalliser
5. Si votre sirop masse, il va cristalliser : (une sorte de mousse plus ou moins solide), et si votre sirop a massé, vous êtes juste bons à recommencer...

LA CRÈME CAMEL BASQUE KOKA (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

6. Afin d'obtenir un caramel qui ne brunisse pas trop et qui soit le même à chaque fois, c'est de mesurer la température : Cuire jusqu'à 190 C
7. Verser le caramel dans les ramequins
8. Faire pivoter pour bien recouvrir tout le fond
9. Laisser le caramel restant dans le fond de la casserole : Cuire le Lait Entier dans cette même casserole : le caramel va se dissoudre
10. On n'ajoute ni crème liquide ni crème épaisse dans la KOKA ! La texture serait changée. En revanche, il faut du Lait Entier. Et si votre lait n'est pas entier, alors oui, rajouter une cuillère à soupe de crème pour compenser, mais pas plus !
11. Verser le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) dans la casserole, avec le caramel restant. Si le caramel a durci, pas de sous-aire : il va refondre dans le lait
12. Gratter les graines de la Gousse de Vanille (1)
13. Verser les graines et la gousse dans la casserole
14. Cuire
15. Important : Ne pas faire bouillir ! Retirer du feu avant l'ébullition
16. Hors du feu, faire infuser, en filmant la casserole avec du film alimentaire étirable
17. Attendre 15 minutes
18. Pendant que vous faites infuser, mélanger les Oeufs (3) et le Sucre (50 g)
19. Chinoiser la Gousse de Vanille (1), et presser avec une cuillère (ou mieux avec un ongle) afin de faire ressortir un maximum de graines de la gousse
20. Verser le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) sur le mélange Oeufs / Sucre
21. Ajouter le Rhum (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres)
22. Transférer dans un pichet avec bec verseur
23. Mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe') de préférence. On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender.
24. Verser dans les ramequins ou le caramel a eu le temps de figer
25. A la place du pichet avec bec verseur, on peut utiliser un entonnoir à piston
Pour verser le liquide dans les moules, on peut utiliser un pichet avec bec verseur ou un entonnoir à piston, comme ce modèle : "Mini Entonnoir à Piston De Buyer"
Pour acheter en ligne, c'est ICI
26. Après plusieurs tentatives, je vous recommande de recouvrir vos ramequins avec du papier aluminium : cela évite de colorer, et surtout cela conserve l'humidité : les crèmes restent tendres et ne croutent pas !
27. Placer les ramequins dans un plat à bords hauts qui résiste à la chaleur du four
28. Et verser de l'eau
29. Verser de l'eau à la moitié de la hauteur des ramequins. Pas plus haut que la moitié, car l'eau risquerait de rentrer dans les ramequins pendant la cuisson

Cuisson

30. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5)

LA CRÈME CAMEL BASQUE KOKA (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

31. Le temps de cuisson dépend de vos ramequins et de votre four : Tester en plantant un couteau dans les crèmes pour tester la texture
32. Dans mon cas, cela prend 45 à 50 minutes

Au frais

33. Après cuisson, faire refroidir à température ambiante
34. Puis placer au frais pendant minimum 2 heures, idéalement une nuit
35. Au moment de servir, passer une lame de couteau tout autour du ramequin afin de décoller
36. Puis démouler !