

# LE CRÉMEUX CARAMEL DE CHRISTOPHE MICHALAK

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-caramel/>

Le Crèmeux Caramel de Christophe Michalak

Chef : Christophe Michalak

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crèmeux, Crèmeux Et Gelées,

## Ingrédients

### Pour 300 g

1 gramme de Gélatine

1 gramme de Gélatine ou 0,4 Feuille de Gélatine

50 grammes de Sucre

140 grammes de Lait

140 grammes de Lait 13,44 Centilitres/134,4 Millilitres

1 Gousse de Vanille

20 grammes de Jaunes d'Oeuf

20 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1 Oeuf

10 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

1 gramme de Sel

80 grammes de Beurre

### Pour 800 g

2,6 grammes de Gélatine

2,6 grammes de Gélatine ou 1 Feuille de Gélatine

133,3 grammes de Sucre

373,3 grammes de Lait

373,3 grammes de Lait 35,84 Centilitres/358,37 Millilitres

2,6 Gousses de Vanille

53,3 grammes de Jaunes d'Oeuf

53,3 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,6 Oeufs

26,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

2,6 grammes de Sel

213,3 grammes de Beurre

## LE CRÉMEUX CARAMEL DE CHRISTOPHE MICHALAK

### **Double : Pour 600 g**

2 grammes de Gélatine  
2 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine  
100 grammes de Sucre  
280 grammes de Lait  
280 grammes de Lait 26,88 Centilitres/268,8 Millilitres  
2 Gousses de Vanille  
40 grammes de Jaunes d'Oeuf  
40 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs  
20 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)  
2 grammes de Sel  
160 grammes de Beurre

### **Pour 400 g**

1,3 grammes de Gélatine  
1,3 grammes de Gélatine ou 0,5 Feuille de Gélatine  
66,6 grammes de Sucre  
186,6 grammes de Lait  
186,6 grammes de Lait 17,91 Centilitres/179,14 Millilitres  
1,3 Gousses de Vanille  
26,6 grammes de Jaunes d'Oeuf  
26,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,3 Oeufs  
13,3 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)  
1,3 grammes de Sel  
106,6 grammes de Beurre

### **Moitié : Pour 150 g**

0,5 gramme de Gélatine  
0,5 gramme de Gélatine ou 0,2 Feuille de Gélatine  
25 grammes de Sucre  
70 grammes de Lait  
70 grammes de Lait 6,72 Centilitres/67,2 Millilitres  
1/2 Gousse de Vanille  
10 grammes de Jaunes d'Oeuf  
10 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1/2 Oeuf  
5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)  
0,5 gramme de Sel  
40 grammes de Beurre

## **Instructions**

## LE CRÉMEUX CARAMEL DE CHRISTOPHE MICHALAK

### La Vanille

Pour la vanille, Michalak dit de prendre une gousse et de gratter afin de récupérer les graines. Vous pouvez également utiliser de la "pâte de vanille", qui contient ces graines. C'est pratique : pas besoin de gratter ! Pour acheter en ligne, c'est ICI

Eviter l'extrait de vanille, sauf si vous n'avez pas d'autre choix

1. Faire ramollir la Gélatine (1 g ou 0,4 Feuille de Gélatine) dans de l'eau froide avec des glaçons
  2. Placer le Lait (140 g ou 13,44 Centilitres/134,4 Millilitres) dans une casserole et y placer les graines de la Gousse de Vanille (1)
  3. Faire chauffer à feu doux pour a suite
  4. Faire un caramel en faisant fondre le Sucre (50 g) dans une poêle : On doit obtenir un roux, mais pas trop foncé !
  5. Verser le lait chaud dans le caramel en remuant : Attention aux projections qui brûlent !
  6. Bien remuer afin d'obtenir un liquide homogène
  7. Fouetter dans un bol les Jaunes d'Oeuf (20 g pris de 1 Oeuf) et la Féculé de Maïs (Maïzena) (10 g)
  8. Verser le contenu de la casserole dans le bol et mélanger. Il faut absolument verser en filet et mélanger tout en fouettant assez vigoureusement
  9. Remettre dans la casserole et faire chauffer jusqu'à épaississement. Il faut sans cesse remuer (vanner) et cuire à feu doux, sans quoi l'oeuf va cuire et vous obtiendrez des grumeaux !
  10. Verser alors dans le bol afin d'arrêter la cuisson net !
  11. Ajouter la Gélatine (1 g ou 0,4 Feuille de Gélatine) qui a ramolli
  12. Mélanger
  13. Attendre que la température chute à 40 C (avant d'ajouter le beurre car sinon il cuirait et donnerait un mauvais gout)
  14. Ajouter alors le Sel (1 g) et le Beurre (80 g) et mélanger. Il vaut mieux que le beurre soit froid, afin d'épaissir plus rapidement le crémeux, mais aussi pour le gout (un beurre froid donnera un meilleur gout)
  15. Mélanger le tout
  16. Je conseille de mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
- Voilou ! Il ne reste plus qu'à filmer au contact avec un film alimentaire étirable et à placer au frais 1 heure minimum