

KOKA

Le koka est tout simplement la bonne crème renversée comme nos grands-mères ont toujours su la préparer.

POUR 6 PERSONNES :

- 1 litre de lait
- 250g de sucre
- 8 œufs entiers
- 2 gousses de vanille
- Pour le caramel : 200g de sucre et un peu d'eau
- Pour la crème anglaise : 1 L de lait
 - 10 jaunes d'œufs
 - 200g de sucre
 - vanille

PREPARATION :

- Dans une casserole, mettre les 200g de sucre, avec un peu d'eau(5cl)
- Faire cuire le sucre jusqu'à obtenir un caramel brun clair
- Couvrir le fond d'un moule avec ce caramel
- Mettre le lait à bouillir avec la vanille
- Casser les œufs, ajouter le sucre et les battre
- Quand le lait est bouillant, le jeter sur les œufs et le sucre. Remuer vite
- Verser dans le moule et faire cuire au bain-marie dans le four (30 mn à 180)
- Après la cuisson, faire bien refroidir au réfrigérateur
- Démouler et servir accompagné d'une crème anglaise.