

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 35/45minutes environ
Réfrigération 12 heures

Confectionnez le caramel: dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre en remuant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel assez foncée.
Ajoutez 6 à 7 cuillerées à soupe d'eau, puis versez un peu de caramel au fond et sur les parois d'un moule à savarin de 26 cm de diamètre.
Gardez un peu de caramel pour en napper les parts.
Ouvrez les gousses de vanille et grattez-les pour extraire les graines.
Mettez le lait dans une casserole avec les graines de vanille et les gousses, et portez à ébullition.
Laissez infuser pendant 10 minutes, puis filtrez le lait.
Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes.
Dans un bol, mélangez bien les jaunes d'oeufs avec 60 g de sucre et la farine tamisée.
Versez le lait dessus et mélangez bien à nouveau, puis incorporez le beurre coupé en parcelles.
Montez les blancs d'oeufs avec le reste de sucre, doucement dans un premier temps, puis en accélérant, de façon à obtenir une meringue pas trop ferme.
A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement cette meringue à la crème vanillée.
Remplissez le moule caramélisé de cette préparation.
Déposez-le dans un bain- marie et enfournez.
Faites cuire pendant 35 à 45 minutes, puis sortez le paris-deauville du four.
Laissez-le refroidir et réservez-le pendant au moins 12 heures au réfrigérateur.
Démoulez-le paris-deauville en vous aidant d'un couteau pour le décoller des parois du moule, nappez avec le reste de caramel et servez.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
La forme du moule est importante.
Avec un autre, le résultat serait tout autre.
Succès garanti, merci Monsieur Frechon pour le partage.
Gâteau d'une très grande légèreté.
Pour la cuisson j'ai préchauffé le four à 180°C (chaleur tournante).
Cuisson environ 35 minutes au bain-marie avec 3 cm d'eau.
Ouvrir la porte du four régulièrement pour enlever le trop plein de vapeur si nécessaire.
En refroidissant, le gâteau retombe, c'est normal.



Merci pour le partage de vos recettes
"Tout simplement LAZARRE"

PARIS-DEAUVILLE DE MONSIEUR

ERIC FRECHON LAZARRE PARIS



Ingrédients

4 oeufs
50 cl de lait
125 g de beurre
60 g de farine tamisée
100 g de sucre semoule
2 gousse de vanille

Pour le caramel
250 g de sucre semoule

Ajouter un commentaire



←	1	...	8	9	10	11	12	...	45	→
---	---	-----	---	---	----	----	----	-----	----	---