

Pudding à la Crème プディング・ア・ラ・クレーム

* Pudding	プリン生地	* Sauce Caramel	キャラメルソース
lait(牛乳)	350cc	eau(水)	30cc
crème fraîche(生クリーム)	55cc	sucre(砂糖)	60g
œufs(卵)	2コ	eau chaude(熱湯)	30cc
jeune d'œuf(卵黄)	1コ		
sucre(砂糖)	65g		
rhum(ラム酒)	15cc		
			<u>プリンカップ約6~7個</u>

下準備

- 湯煎のお湯(70~80℃)を用意する。
- 蒸し器の場合はお湯を沸かしておく。

作り方

キャラメルソース

- 鍋に水、砂糖を入れキャラメル(メイプルシロップより少し濃い目)になるまで火にかける。
- キャラメルになれば鍋ごと水にあてて温度を下げ、再び火をかけながら水(又は熱湯)を少しずつ加えキャラメルが溶けたら、少々煮詰め火からはずす。

熱湯を加える時キャラメルが飛び散り、火傷しやすいので少しずつ加えて下さい。

- プリンカップにキャラメルソースを小さじ1程入れ氷水で冷す(or 冷蔵庫に入れる)

プリン生地

- 牛乳+生クリームを鍋に入れて沸騰直前まで火にかける。
- ボウルに卵+卵黄をほぐし砂糖を入れ混ぜ合わせる。
- 2のボウルに1の牛乳を少しずつ注いで混ぜお好みでラム酒(もしくはグランマルニエ)も加えザルで漉す。
- 用意しているプリンカップにプリン生地を流して、オーブンの湯煎焼きで130~150℃で40分~50分程焼く

蒸し器であれば弱火~中火 13~18分 お箸1本分あけて蒸す。

- 蒸しあがれば氷水にあてて冷ます。

