

Crèmes très citronnées, un peu déphasées



Pour 6 ramequins (environ) :

- jus de **citron** jaune, filtré : 15 cl
- **crème liquide** entière : 15 cl
- **oeufs** : 4 (moyens)
- **sucre** : 200g (non, ce ne sera pas trop sucré, loin delà)

1. Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Préparer un grand plat rempli à moitié d'eau pour le bain-marie.
2. Fouetter doucement les œufs et le sucre sans trop faire mousser. Ajouter le jus de citron, puis la crème liquide, sans cesser de remuer (sinon la crème risque de tourner au contact du citron).
3. Répartir dans des ramequins à crème brûlée.
4. Cuire au bain-marie 30 minutes environ. Si l'on remue doucement les ramequins, la crème tremble un peu au centre, tandis que les bords sont pris. En refroidissant, elle aura la bonne consistance. Si vous la cuisez plus longtemps, elle sera un peu trop sèche et risque même de devenir granuleuse (coagulation excessive des oeufs).

<http://www.nataliakrskova.com/article-28328267.html>

