

Croustillants de pain d'épices et leur crème au 4 épices

Ingrédients:

12 tranches de pain d'épices
60 g de beurre
60 de sucre en poudre

Crème au 4 épices:

3 jaunes d'oeufs
80 g de sucre en poudre
25 g de maïzena
300 ml de lait
1/2 cuillère à café de 4 épices

Pour le décor:

un peu de chocolat blanc.

Réalisation:

Couper les tranches de pain d'épices en rectangle de 6 par 2 cm.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et ajouter les rectangles de pain d'épices.

Saupoudrer de sucre en 2 ou 3 fois et faire cuire 2 minutes sur chaque face.

Crème 4 épices:

Battre les jaunes avec le sucre et la fécule. Dans une casserole faire bouillir le lait et le mélange 4 épices puis verser progressivement celui ci sur le mélange oeuf sucre, en fouettant bien.

Reverser cette préparation la casserole et mettre sur feu modéré et cuire en mélangeant avec un fouet jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser la crème dans un plat et couvrir au contact avec un film plastique et laisser refroidir.

Quand la crème est froide, battre au fouet pour lisser la crème.

Garnir chaque rectangle de pain d'épices de crème au 4 épices à l'aide d'une poche à douille et décorer de copeaux de chocolat blanc.