

Crème café

Inspirée d'une recette de crèmes parue dans le dernier ELLE à table (n° 67, novembre-décembre 2009).

Simple à cuisiner et délicieuse à déguster avec des madeleines ou autres biscuits moelleux.

Composition
pour 6 tasses à café

20 cl de lait
1 stick de café soluble
15 cl de crème fleurette
3 jaunes d'oeuf
40 g de sucre

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 casserole, 1 fouet, 1 verre doseur, 6 tasses à café, 1 plat allant au four



Verser le lait dans une casserole et le faire chauffer. Y mettre le café à dissoudre puis incorporer la crème fleurette. Mélanger et réserver.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et verser le lait au café sur ce mélange. Laisser reposer.

Préchauffer le four à 180° C.
Faire bouillir de l'eau pour un bain-marie.

Répartir la crème dans les tasses à café, les placer dans un plat allant au four et remplir le plat d'eau bouillante jusqu'au 2/3 de la hauteur des tasses.

Placer le plat au four et faire cuire les crèmes environ 30 minutes. Sortir du four, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.