

Crème carambar

Sur la base de la crème café publiée il y a quelques jours et inspirée d'une recette de crèmes parue dans le dernier ELLE à table (n° 67, novembre-décembre 2009), j'ai préparé ce dessert avec à priori, pensant que ce serait trop sucré ; eh bien non, le goût du carambar y est très subtil et mes crèmes ont eu beaucoup de succès aussi bien avec les enfants que les grands qui sont retombés en enfance quelques instants.

Composition
pour 6 personnes

25 cl de lait
5 carambar
20 cl de crème fleurette
4 jaunes d'oeuf
50 g de sucre

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 casserole, 1 fouet, 1 verre doseur, 6 ramequins ou pots de yaourt en verre, 1 plat allant au four



Verser le lait dans une casserole, mettre les carambar et faire chauffer en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les carambar soit fondus. Réserver.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et verser le lait au carambar 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 pots, les placer dans un plat allant au four et remplir le plat d'eau bouillante jusqu'au 2/3 de la hauteur des pots.

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.