

Petits pots de crème à la crème de whisky (Bailey's)



Pour 6 tasses (assez grandes):

- 40 cl de lait
- 20 cl de crème de whisky (Bailey's) (mais ai-je eu la main un peu plus lourde...?!)
- 90 g de sucre en poudre
- 6 jaunes d'oeufs
- cacao en poudre amer pour décorer

Préchauffer le four à 150° et préparer un plat creux et de l'eau bouillante pour le bain-marie.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Porter à ébullition le lait et la crème de whisky puis verser sur le mélange oeufs-sucre en mélangeant vigoureusement.

Verser dans les tasses (ou autres récipients supportant le passage au four) et déposer dans le plat creux. Remplir d'eau chaude aux 3/4 et enfourner pendant 25 min.

Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur.

Saupoudrer de cacao pour servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>