

## Pots de crème à la vanille et au spéculoos

Pour 6 ramequins à crème brûlés (les miens étant plus petits, j'en ai fait 9):

- 12 cl de lait
- 1/2 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre en poudre
- 35 cl de crème liquide
- 6 spéculoos (9 pour moi)

Verser le lait dans une casserole et y ajouter les graines de la gousse de vanille (fendue en deux et raclée). Faire chauffer à feu doux.

Dans un saladier, fouetter énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide et bien mélanger. Ajouter le lait chaud et mélanger de nouveau pour bien dissoudre l'ensemble. Faire reposer la préparation au moins 2h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 95° (chaleur tournante pour moi).

Répartir la crème dans les ramequins et déposer délicatement sur chacun un spéculoos bien à plat. Enfourner et laisser cuire 1h à 1h15 (pour moi seulement 45 min mais je le rappelle, mes plats étaient plus petits). Les crèmes doivent être juste prises.

Laisser refroidir et placer au réfrigérateur au moins 3h avant de servir.



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