

# Petites crèmes au coquelicot et à la guimauve



Pour 3 personnes:

- 1 petit oeuf entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 25 cl de lait
- 25 g de sucre
- 1 cs de sirop de coquelicot
- 9 chamallows

Préchauffer le four à 150° et faire bouillir de l'eau (pour le bain-marie).

Battre les oeufs puis ajouter le sucre en remuant bien avec un fouet.

Faire chauffer le lait puis le verser sur les oeufs en fouettant vivement. Ajouter le sirop et mélanger.

Verser dans les ramequins (vous pouvez filtrer a préparation à l'aide d'un mini-chinois de façon à ne pas mettre la mousse qui se sera formée) et disposer ces derniers dans un plat creux allant au four.

Verser l'eau bouillante dans le plat à mi-hauteur et enfourner.

Laisser cuire 25 min puis déposer sur chaque crème 3 chamallows. Réenfourner pendant 5 min, le temps à la guimauve de commencer de fondre.

Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur.



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