

Crème au café sur coulis de nutella

Ingrédients:

4 jaunes oeufs+ 1 oeuf entier
160g de cassonade
40cl de lait
30cl de crème liquide entière
2 CS de café soluble
1 CC de nutella dans chaque petit pot

Battre les jaunes et l'oeuf avec les 160 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole, puis le verser peu à peu sur le mélange blanchit sans cesser de remuer.

mettre dans chaque petits 1CC de nutella (fondu)

Verser dans des ramequins et cuire au bain-marie (eau chaude) pendant 45 min dans un four préchauffé à 170°C.

Laisser refroidir à température ambiante et mettre au frais jusqu'au moment de servir

