

Pause gourmande du week-end

Crème dessert au café (pour 6 personnes)

Ingrédients

- Lait entier : 80 centilitres
- Crème liquide entière : 20 centilitres
- Jaunes d'œufs : 8 pièces
- Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Beghin Say : 100 grammes
- Café soluble : 10 grammes

Descriptif :

Préchauffer le four à 100 °C (th. 3-4).

Faire bouillir le lait et la crème dans une casserole et ajouter le café soluble.

Dans un saladier, disposer les jaunes d'œufs et ajouter Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia. Mélanger soigneusement jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse un peu. Ajouter alors la préparation bouillante au café et mélanger à nouveau.

Disposer 6 à 8 petits ramequins résistants à la chaleur dans un plat, puis les remplir aux $\frac{3}{4}$ d'eau chaude. Y Verser ensuite la crème au café, puis enfourner à 100 °C pendant environ 1 h 30.

Après cuisson, laisser refroidir les crèmes, puis les disposer au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.

Truc du chef :

Servez ces petites crèmes accompagnées d'un biscuit croquant : sablé, tuile...

