

# CRÈMES AU CAFÉ

Novembre 2003 (Actualisé en janvier 2017)

## Ingrédients (5 personnes) :

- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 80 g de sucre en poudre
- ★ 4 œufs
- ★ 2 cuillères à soupe de café soluble
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (Vanille naturelle)

Ustensiles : 2 Casseroles, Jatte, Passoire, 5 ramequins, Grand plat, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,20 € (soit 0,44 € par personne)



## Recette :

Verser le lait dans une casserole, ajouter la crème et porter à ébullition. Arrêter la cuisson, ajouter le café, remuer et laisser infuser 5 minutes à couvert. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) une dizaine de minutes. Porter à ébullition une grosse casserole d'eau, et maintenir à frémissement. Dans une jatte casser 2 œufs et ajouter les jaunes des 2 autres. Battre au fouet et ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé. Bien homogénéiser. Verser le lait chaud progressivement à travers une passoire en remuant. Transvaser cette crème dans les ramequins. Dans un grand plat, verser l'eau chaude, y déposer les ramequins et enfourner ce bain marie pour 30 minutes en veillant à ce que la crème ne bout à aucun moment.

Laisser la crème refroidir hors du four. Servir frais avec des « langues de chat ».

## Boisson :

Un banyuls rouge servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.