

RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 1h30 - Difficulté : Facile



Petits pots de crème à la vanille

> Préparation

- Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la crème liquide, y ajouter la gousse de vanille fendue grattée. Sortir la casserole du feu, mélanger légèrement et laisser refroidir la préparation.
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre sans blanchir.
- Préchauffer le four à 90°C.
- Lorsque la préparation lait + crème est tiède/froid, la filtrer et l'ajouter aux jaunes.
- Verser la préparation dans 6 petits pots en verre et cuire 1h30 au four.
- Laisser refroidir avant de déguster; au mieux : une nuit au frigo !

On peut bien sûr modifier le parfum, avec 100g de chocolat à diluer dans le lait et la crème chaudes pour des crèmes au chocolat, ou 2 cuillères à soupe de café déshydraté pour des crèmes au café...

Ingrédients

- 25 cl de lait
- 250 g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 5 jaunes d'œufs
- 85 g de sucre