

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 10 minutes

Faites bouillir le lait et la crème épaisse 30 secondes.
Fouettez les jaunes avec les 65 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez la fécule et incorporez-la au fouet.
Versez le café et le lait crémé sur les jaunes.
Mélangez et remettez le tout dans la casserole.
Faites épaissir sur un feu doux en remuant sans cesse.
Versez le mélange dans 4 verrines.
Laissez refroidir avant de les réserver 1 heure dans le réfrigérateur.
Avant de servir, montez la crème avec le sucre glace et disposez-la sur les crèmes au café.
Poudrez de cacao et servez.

Source
Petits Plats en Equilibre TF1

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Recette facile et rapide à réaliser.
Crème onctueuse et gourmande.
Si votre café n'est pas assez serré à votre goût, vous pouvez ajouter un peu de café soluble (photo 2).
Pour la crème chantilly, j'ai utilisé le siphon.

Ajouter un commentaire



CREME AU CAFE FACON LIEGEOIS



Ingrédients

35 cl de lait
4 cuillerées à soupe
de crème fraîche épaisse
4 jaunes d'oeufs
65 g de sucre semoule
20 g de fécule de maïs
(maïzena)
10 cl de café serré
15 cl de crème liquide
entière
1 cuillerée à soupe
de sucre glace
poudre de cacao
non sucré

