

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 1 heure

Préchauffez le four à 180°C (th.6)
Chauffez le lait avec le café en remuant à l'aide d'un fouet.
Couvrez, laissez infuser 10 minutes hors du feu.
Réunissez 2 jaunes d'oeufs, 2 oeufs entiers et le sucre.
Fouettez quelques instants pour bien mélanger.
Ajoutez le lait parfumé au café.
Laissez reposer.
Enlevez à l'aide d'une cuillère la mousse qui recouvre la surface.
Filtrez l'appareil au-dessus d'un saladier à travers d'une passoire fine.
Remplissez 6 petits ramequins.
Placez-les au bain-marie (eau chaude), sur trois ou quatre épaisseurs de papier (journal par exemple).
Couvrez d'une feuille d'aluminium et enfournez pour 1 heure.
Laissez refroidir hors du bain-marie.
Décorez avec le cacao en poudre, saupoudré à travers une passoire fine.

Source
Recette présentée dans "Vivement Dimanche Prochain", le 11/09/2011 par Jean-Pierre Coffe

Commentaires

Utilisez un bon café bien fort (pour ma part j'ai utilisé 3 capsules de café Nespresso "Goût ristretto").
Petite crème onctueuse simple à réaliser, pour régaler toute la famille et vos amis.

Ajouter un commentaire



CREME AU CAFE



Ingrédients

130 g de sucre en poudre
2 jaunes d'oeufs
2 oeufs entiers
1/2 litre de lait
3 tasses de café
très serré
cacao en poudre

