

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4/6 personnes selon la grandeur des ramequins
Préparation 10 minutes
Cuisson 30 minutes environ

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).
Battez les oeufs dans un saladier.
Ajoutez le sucre et, à l'aide d'un fouet, remuez vigoureusement.
Faites chauffer le lait et versez-le encore chaud sur les oeufs battus.
Mélangez puis ajoutez la grenadine.
Filtrez si nécessaire à l'aide d'un chinois pour éviter la mousse.
Répartissez la préparation dans 4/6 ramequins selon grandeur.
Disposez-les dans un plat allant au four, versez de l'eau dans le plat, à mi-hauteur, et faites cuire ainsi au bain-marie pendant 30 minutes environ.
3 minutes avant la fin de la cuisson, répartissez les marshmallows dans les ramequins.
Laissez les crèmes refroidir puis placez-les au réfrigérateur.
Servez frais.

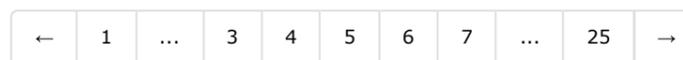
Source
Isabel Brancq-Lepage

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Petites crèmes originales et qui feront le délice de vos enfants.
En sortant du four elles sont tremblotantes, c'est en refroidissant qu'elles deviennent fermes.
Surveillez vos marshmallows, ils fondent très vite, cela à été mon cas (voir photo).

Ajouter un commentaire



PETITE CREME A LA GUIMAUVE



Ingrédients

4 jaunes d'oeufs
1 oeufs
50 cl de lait entier
50 g de sucre en poudre
1 cuillerée à soupe
de grenadine
18 marshmallows

