

Crème dessert au Café

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

Personnes

6

Ingrédients

1 cuillère à soupe de café soluble
500ml de lait entier
30g de crème liquide
30g de sucre de canne
1 cuillère à café d'essence de vanille
20g de Maïzena
2 œufs
1 pincée de cannelle
Biscuits spéculoos (facultatif)
Moelleux chocolat (facultatif)

Préparation

Mélanger tous les ingrédients sauf les œufs.
Porter à frémissement 6 minutes.
Fouetter les œufs en omelette.
Verser le mélange chaud sur les œufs en fouettant sans cesse.
Verser dans des pots individuels.
Laisser tiédir avant de couvrir.
Mettre au réfrigérateur pour 3h minimum.
Au moment de servir mixer le moelleux au chocolat et les biscuits.
Bon appétit !

Environ

2,00€
PAR PERSONNE

