CRÈME BRÉSILIENNE

Ingrédients pour 4 personnes

50 g Lait en poudre écrémé Régilait
460 g Eau
40 g Café moulu
90 g Sucre
60 g Chocolat noir
4 Oeufs
1 c. à café Arôme naturel de vanille

a - Verser en pluie le lait écrémé en poudre dans l'eau. Faire chauffer dans une casserole avec l'arôme naturel de vanille et le café moulu. Quand iles t chaud, éteindre le feu et laisser infuser 10 minutes.
b - Faire un caramel avec 50g de sucre et 2 cuillère à soupe d'eau. Lorsque le caramel est bien foncé, le retiré du feu et verser dessus une cuillère à soupe d'eau froide puis le remettre sur feu doux pour le rendre liquide. Ajouter ensuite le chocolat noir et retirer du feu quand il est fondu. Filtrer le lait puis le verser sur le caramel au chocolat.
c - Dans un saladier, casser les œufs puis verser le reste du sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis mettre dans 4 ramequins.
a - Mettre les ramequins au bain marie et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes. Une fois tiédis, les placer au réfrigérateur et servir très frais.

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le 13/08/2017 23:22